

Tyrifjord Hotells festmenyer konferanser og grupper

Meny 1 #solidhåndverkgåraldriavmoten

Varmrøkt ørret med mandepotetvaffel, ørretrogn og seterrømme
Kremet blomkålsuppe med trøffelolje, posjert torsk og tomatconcasse
Pepperbakt oksefilet med sesongens grønnsaker, poteterte med parmesan og svart
peppersjy
Melkesjokolademousse fra konditoriet, bær og rabarbrasalat, yoghurtis

Meny 2 «Modum på tvers»

Speket skinke med Eiker Mutschli fra glade kuer, granskuddsirup fra Kunstnerdalen
Kalv 56 langtidsbakt med friske urter, hjemmerøkt meierismør, Amadinepoteter og mørk
skogsoppsaus
Variasjon på kremost kake og epler fra Øst-Modum, eplesorbet

Meny 3 «Sjefen på vidda»

Krydderbakt lakserygg med sesammarinert agurk, reddik, krabbeaioli
Kremet løksuppe med syltet delikatesseløk og kamskjell
Ovnsbakt reinsdyr med timian, glaserte rotgrønnsaker, skogsopp, bakte nypoteter og
steinsoppsaus
Skogsbærkake med vaniljebavaroise, marinerte bjørnebær og vaniljeis

Meny 4 «Østsundet 1665»

Hvitløksbakt sjøkreps med agurk, mango og chilimajones
Soyamarinert andebryst fra Vestfold, sesongens grønnsaker, chateaupoteter, bringebær og
balsamicosaus
Hjemmelaget Snickersiskake med berlinerbolle og kirsebærkompott

Tyrifjord Hotell

Ikke for stort – Ikke for lite

Meny 5 «Skiflyverens VSOP (Vi Svever Over Problemene)»

Røkelaks «carpaccio» med asparges, melbatoast og pisket urterømme
Langtidsbakt oksemørbrad med sesongens grønnsaker, skogsopp, fløtegratinerte poteter og
peppersaus
Crème Brûlée med kremet sjokoladecake, krydderposjert ananas og bringebærsorbet

Meny 6 «Ikke så fort hjort»

Grillet og urtemarinerte kamskjell, sprø spekeskinke og hvitløksmajones
Innbakt hjort med bakte beter og løk, variasjon på sellerirot, fløtegratinerte poteter og
timiansaus
Sjokoladefondant med marinerte skogsbær, kanelmuler og vaniljeis

Menyene inkluderer eget selskapslokale med festoppdekkede bord med
hvitt lintøy og levende lys.

Vi byr hjemmelaget kuvertbrød og smør til menyene
Menyene inkluderer kaffe og te