

## **Festmenyer**

### **Meny 1**

#### **#solidhåndverkgårdriavmoten**

Varmrøkt laks, blomkålkrem, ørretrogn, sprø spekeskinke,  
granateple, salat

Kremet jordskokksuppe, syltet jordskokk, bacon, krutonger og  
friske urter

Peppersteckt okse indrefilet, sesongens grønnsaker, ristet sopp  
og spinat, fløtepoteter og rødvinssaus

Sjokoladefondant med marinerte friske bær, kanelmuler og  
vaniljeis

### **Meny 2**

#### **«Skiflyverens VSOP» (Vi Svever Over Problemene)**

Speket serranoskinke, fritert brie, paprikatapenade og  
urtesalat

Langtidsbakt oksemørbrad, sesongens grønnsaker,  
blomkålpuré, ovnsbakte nypoteter og sort peppersjy

Mørk sjokolademousse på appelsinbunn, marinerte jordbær,  
sitronsmuler og sitronis

### **Meny 3**

#### **«Klassisk»**

Ørretrullade med reker, agurk, reddik, spinatpuré, salat,  
fritert kapers og dillmajones

Flatbiff av reinsdyr med timian, sesongens grønnsaker,  
sellerirotpuré, poteterte og steinsoppsaus

Crème Brûlée med sjokoladebrownie,  
friske frukter og jordbørsorbet

# *Tyrifjord Hotell*

Ikke for stort – Ikke for lite

## **Meny 4**

**«Selvgjort er velhjort»**

Hvitløksbakt sjøkreps, agurk, mango,  
spiresalat og chilimajones

Urtebakt hjortefilet, sesongens grønnsaker, skogsopp og  
rødløk, chateaupotet og kremet viltsaus

Pasjonsfruktkake på nøttebunn, eksotisk fruktchutney,  
karamellganache og mangosorbet

## **Meny 5**

**«Det er håp i hengende snøre»**

Langtidsbakt kalv, asparges, syltet sopp, gresskarkjerner,  
spiresalat og trøffelmajones

Ovnsbakt kveite, sesongens grønnsaker, blomkålpuré,  
cherrytomat, ovnsbakte nypoteter og gressløksaus

Gâteau Marcel, pasjonsfruktganache, rørte bringebær,  
rømmekrem og bringebørsorbet

## Selskapsbuffet

### Varmmat:

Langtidsbakt oksemørbrad ristet sopp og rødvinssaus  
Ovnsbakt laksefilet med asparges og Sandefjordsmør  
Karbonader med brunet løk  
Fløtegratinerte poteter  
Sesongens grønnsaker  
Kyllingnuggets og pommes frites  
Vårruller med asiatisk råkostsalat

### Kaldmat:

Saltet og røkt skinke med Waldorfsalat  
Roastbiff med remulade, rødløk, syltet agurk  
Birkebeinerskinke med rømme  
Røkelaks med eggerøre  
Urtebakt laks  
Klassisk potetsalat  
Bladsalat  
Gresk salat  
Aioli  
3 typer sushi med tilbehør

Brød og loff med smør

### Desserter:

Hjemmelaget karamellpudding med pisket krem og karamellsaus  
2 typer dessertglass  
6 typer assortert konfekt fra konditoriet  
Marinerte bær  
Oppskåret frukt

Menyene inkluderer festoppdekkede bord med hvitt lintøy og levende lys.

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

Mot et pristillegg serveres hovedrettene 2 ganger om ønskelig.

# *Tyrifjord Hotell*

Ikke for stort – Ikke for lite

**Hvis man ønsker å supplere selskapsmenyene med flere retter kan vi foreslå;**

## **Hvilerett**

Sitron- og rosmarinsorbet med jordbær  
og sitronverbena, pr kuvert  
Champagnesorbet med brent pepper på  
bringebærgranite

## **Ost**

Assorterte franske oster, akasiehonning,  
tørket frukt og nøttekompott, pr. kuvert  
Grillet Chevre fra Haukeli med aprikoskompott  
og karamelliserte valnøtter

## **Petit Fours**

Tre biter hjemmelaget konfekt servert  
til kaffen

## **Fingermat/ventemat**

Lefser med røkelaks og snøfrisk, 2 biter pr kuvert  
Lefser med serranoskinke og pesto, 2 biter pr kuvert  
Mini quiche med ost og skinke, 1 pr kuvert

## **Nattmat**

Potet- og purre супpe med bacon  
Wraps med Serranoskinke, salat og pesto  
Pølsebuffet med stekt og rå løk, rekesalat,  
lomper, pølsebrød, ketchup, sennep