

# 3 retters meny

Her presenteres våre menyer som kan settes sammen til en 3 retters meny. Rettene settes sammen etter egen smak men vi har noen gode råd å gi likevel.

- Velg først en hovedrett og tilpass forrett og dessert til denne.
- Har du kjøtt til hovedrett velg fisk eller skalldyr til forrett.
- Har du en stekt/mørk hovedrett, så velger du en lys/lett forrett
- Det samme med dessert, lett dessert til tung hovedrett.
- Bruk ikke samme ingredienser i hele menyen eller i flere retter.
- Prøv å velg råvarer etter årstiden.
- Tilpass smak og krydder til hverandre. En sterk hovedrett passer med en mild dessert/forrett.

## Mengde

Til en 3 retters meny er det beregnet 200 gr kjøttvare pr kuvert på hovedretten. Ønskes det 2 serveringer legg på 40% på kuvertprisen på hovedretten.

## Servering og servitører

Maten serveres enten fra fat eller på tallerken. Ved tallerken-servering legger kokken på kjøtt og tilbehør for den blir servert. Poteter og saus står på bordene og gjestene bestemmer selv mengden. Beregn 1 servitør pr 15 gjester.

## Usikker?

Dere er alltid velkommen å rådføre dere med kokken vår om meny sammensetting og vinvalg.

*Ved bestilling av en komplett 3 retters meny er kokk inkl.  
Alle priser er pr. kuvert og inkl. mva. Tillegg for transport.  
Med forbehold om prisendringer*

*Pr. 1.1.15*



# Forretter

## KALDE FORRETTER

Sesam- og chilimarinert scampi på salat med hvitløkssnitt  
kr. 89,-

Andcæsarsalat med parmesanspon og hvitløkskrutong  
kr. 95,-

Philadelfiafyllt ørretrullade med sort kaviar, marinert salat  
og ostesnitt  
kr. 89,-

Fetaostfylt spekeskinke med basilikum, melonvinaigrette,  
marinert salat og hvitløkssnitt  
kr. 85,-

Kongekrabbe "Kamchatka" med aioli, på rucculasalat og  
ostesnitt  
kr. 125,-

## VARME FORRETTER

Røkt laksekremsuppe med pestosnitt  
kr. 119,-

Mangoostegratinert krabbe med hvitløk- og pestosnitt  
kr. 73,-

## SUPPER

Kremet røkt laksesuppe med Chevre`-ostesnitt  
kr. 81,-

Hummersuppe med hvitløksrømme og ostesnitt  
kr. 91,-

Kantarellsupp med ristet bacon og ostesnitt  
kr. 115,-





# Hovedretter

## LAM

- Urtemarinert lammestek med timiansjysaus, rosmarinristede rotgrønnsaker og chevrepoteter **kr. 215,-**
- Lammekoteletter med myntebearnaise, grønnsaksmix, grillet tomat og chevrepoteter **kr. 275,-**
- Lammefilet med rødvin- og honningsaus, grønnsaksmix, grillet tomat og røstipoteter **kr. 315,-**

## OKSÆ

- Braisert oksstek med honningrødvinsaus, rotgrønnsaker, tyttebær, og fløtestuede poteter **kr. 215,-**
- Grillet entrecote med bearnaisaus, grillet tomat, grønn asparges, ristet smakssopp og nøttepoteter **kr. 249,-**
- Pesto og fetafylt oksefiletrullade med rødvinsaus, selleripurre, grønnsaksmix og fløtestuede poteter **kr. 295,-**
- Chateaubriand med peppercappuccinosaus, grønn asparges, gulrottimbal og røstipoteter **kr. 312,-**

## KALV

- Kalvestek med fløtesaus, gulrotstaver, blomkål, broccoli, tyttebær og kokte poteter **kr. 215,-**
- Kalvenoisette med morkelsaus, grønnsaksmix, grillet aubergine og nøttepoteter **kr. 315,-**
- Mandelpanert kalvefilet med foyotsaus, grønnsaksmix, grønn asparges og røstipoteter **kr. 315,-**
- Helstekt kalvindrefilet med honningrødvinsaus, grønn asparges, gulrottimbal og fløtestuede poteter **kr. 345,-**

## SVIN

- Skinkestek med brun saus, surkål, friske grønnsaker, tyttebær, og kokte poteter **kr. 155,-**
- Svinenoisette med mild dijonsennepssaus, ristet smakssopp, grillet tomat, baconrullet asparges og fløtestuede poteter **kr. 235,-**
- Pesto og fetastfylt svinerullade med bearnaisaus, grønnsaksmix, grillet tomat og fløtestuede poteter **kr. 275,-**
- Baconinnbakt svineindrefilet med timianrødvinsaus, rødløkkompott, grønn asparges, grillet tomat og røstipoteter **kr. 285,-**

## FUGL

- Sesam- og maispanert kyllingfilet med appelsinrødvinsaus, grønnsakssautè, grønn asparges, og nøttepoteter **kr. 185,-**
- Glasert kalkunfilet med cumberlandsaus, grillet tomat, grønnsakssautè, og røstipoteter **kr. 215,-**
- Rosastekt andebryst med rødvinnbjørnebærsaus, gulrottimbal, baconrullede aspargesbønner og chevrepoteter **kr. 305,-**

## FISK

- Dampet laksefilet med hollandaisesaus, agurksalat. Gulrotstaver og kokte poteter **kr. 215,-**
- Grillet laksefilet med kremet sitrongress-saus, grillet tomat, grønnsaksmix og røstipoteter **kr. 215,-**
- Grillet smørfisk med lime- og hvitvinsaus, grønn asparges, grønnsakssautè og nøttepoteter **kr. 275,-**
- Baconinnbakt breiflabb med hummersaus, ristet smakssopp, grønn asparges og røstipoteter **kr. 285,-**



# Dessertes

*Frisk fruktsalat med krem*

*kr. 59,-*

*Hjemmelaget vaniljeis med friskebær*

*kr. 59,-*

*Hjemmelaget karamellpudding med krem*

*kr. 65,-*

*Bjørnebærfromasj på fruktcoulis*

*kr. 68,-*

*Tropic ananas med eksotisk frukt og bringebærsaas*

*kr. 77,-*

*Tiramisukake med appelsinkrem*

*kr. 115,-*

