



## Selskapsmeny 2022

### Forretter

\*Ørrettartar, mangorelish, ørretrogn, rugsmuler og vårløksalat.  
Inneholder: fisk, rug og hvete

\*Terrin av and med kirsebær, gulrotkrem, sautert purreløk og valnøtter.  
Inneholder: melk, selleri og valnøtter

### Hovedretter

\*Bakt piggvar, blomkålpure, grønnkål, reddiker og fennikelsaus.  
Inneholder: fisk, melk, selleri og sulfitt

\*Helstekt okse indrefilet, persillerotpure, confitert Cherry tomat, asparges og rødvinssaus.  
Inneholder: melk, selleri og sulfitt

### Desserter

\*Mørk sjokolademousse med pasjonsfrukt sorbet og hvit sjokolade ganache  
Inneholder: soya, melk

\*Crème Brûlée tilsmakt med Tonkabønne, serveres med blåbær sorbet  
Inneholder: melk og egg

3-retter: Velg 1 forret, 1 hovedrett og dessert eller ost 695,-

4-retter: Velg 2 forretter, 1 hovedrett og dessert 795,-

Kaffeservering med påfyll 48,-

Vinanbefalinger avtales ved planleggingsmøte.

**Vegetar/allergier: Gi beskjed, så tilpasser vi dette i måltidet.  
Alle i selskapet velger samme meny.**

Tillegg ved hjelpesjon 3-retter 450,-

Velg 1 hovedrett og oppgrader hovedretten i pensjonsmenyen 200,- i tillegg.

Generell prisøkning må påregnes pr 1. januar.