



Selskapsmeny 2023

Forretter

*Ørrettconfit med mangorelish, ørretrogn, rugsmuler og vårløksalat.
Inneholder: fisk, rug og hvete

*Kremet blomkålsuppe med grillet kamskjell, sprøstekt Kraft-kabbe og trøffelolje.
Inneholder: melk, bløtdyr og sulfitt

Hovedretter

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

*Helstekt okse indrefilet med bakt hvitløk og selleripure, sautert pac choy, sopp og bearnaise saus.
Inneholder: melk, selleri, egg og sulfitt

Desserter

*Appelsinkake med melkesjokolademousse, mørk sjokolade is og solbær gel.
Inneholder: soya, hvete, melk og egg

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

3-retter: Velg 1 forrett eller suppe, 1 hovedrett og dessert eller ost 725,-

4-retter: Velg 1 forrett, 1 suppe, 1 hovedrett og dessert 825,-

Kaffeservering med påfyll 48,-

Vinanbefalinger avtales ved planleggingsmøte

Vegetar/allergier: Gi beskjed, så tilpasser vi dette i måltidet.

Alle i selskapet velger samme meny.

Kaker kjøpes på hotellet, kan ikke medbringes.

Tillegg ved helpensjon 3-retter 525,-

Velg 1 hovedrett og oppgrader hovedretten i pensjonsmenyen 250,- i tillegg.

Generell prisøkning må regnes med pr 1. januar.

Har du spørsmål angående meny ta kontakt med vår kjøkkensjef Jim Helge Solem.

jim@hurdalsjoen.no