



Selskapsmeny 2024

Forretter

- * Reinsdyrtartar med vårløk, fritert bokhvete og sesam, gressløkmajones og kassavachips
Inneholder: egg, sesam
- * Confitert ørret med blomkålkrem, grønn asparges, sprø rug og urteolje
Inneholder: fisk, melk, rug
- * Kremet jordskokksuppe tilsmakt trøffel, jordskokkchips og persilleolje
Inneholder: melk

Hovedretter

- * Indrefilet av okse fra mjøsdistriktet, søtpotetpure, smørstekte aspargesbønner med sesamfrø, sautert sopp, timiansaus
Inneholder: melk, selleri, sesam
- * Bakt kveite med selleri- og blomkålpure, smørstekt spisskål med pinjekjerner, syltet rødløk, smørsaus tilsmakt med vanilje
Inneholder: fisk, melk, selleri
- * Medaljong av hjort med pastinakkpure tilsmakt sitron og rosmarin, smørstekt sopp og løk, portvinsjysaus
Inneholder: melk, sitrus, selleri

Desserter

- * Panna cotta tilsmakt honning fra Hurdal, servert med iskald multesuppe og bakt hvit sjokolade
Inneholder: melk, soya
- * Creme Brulee tilsmakt melkesjokolade servert med solbærsorbet og marengs
Inneholder: melk og egg
- * Lakris og sjokolade terte servert med tyttebærsorbet
Inneholder: melk, hvete, egg, soya

3-retter: Velg 1 forrett eller suppe, 1 hovedrett og dessert eller ost 745,-

4-retter: Velg 1 forrett, 1 suppe, 1 hovedrett og dessert 845,-

Kaffeservering med påfyll 54,-

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 hjelpensjon 3-retter 545,-

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

Generell prisøkning må regnes med pr 1. januar.

Har du spørsmål vedrørende meny, ta kontakt med vår kjøkkensjef

Jim Helge Solem - jim@hurdalsjoen.no