



JULEBORDSMENY

1. november – 22 desember
for grupper på 8 eller flere

Selskapsmenyene kan tilpasses med hensyn til allergier.
Vi tilbyr vegetar og halalalternativer på forespørsel.

Forrett

Einerrøkt ørret

Servert med dillstuede poteter, rugbrød, sennepsaus og dill.
allergener: hvete, sennep, fisk

Julepaté

Julekrydret paté av storfe, rugbrød, marinert løk og salat.
allergener: hvete, sennep

Hovedrett

A, Juletallerken

Juletallerken med de gode julesmakene. Svineribbe, medisterkake, medisterpølse, rødkål, småpoteter, eple, nyrørte tyttebær, julesaus.
allergener: melk

B, Indrefilet av hjort

Servert med trøffelpotetmos, ovnsbakte grønnsaker, viltsaus med rosepepper, nyrørte tyttebær.
allergener: melk

C, Boeuf Bourguignon av vilt

Mørt viltkjøtt av elg, hjort og reinsdyr langtidskokt i rødvin med løk, sopp og aromatiske urter. Serveres med poteter.
allergener: melk

Dessert

Riskrem

Riskrem med bringebærsaus.
En herlig og tradisjonell juledessert.
allergener: melk

Lun eplekake

Lun, hjemmelaget eplekake servert med fyldig vaniljekrem.
En smakfull avslutning på måltidet.
allergener: hvete, melk, egg

Pris per person:

2 retters kr 629
3 retters kr 759

Tilhørende vinpakke 1

For deg som ønsker
god vin matchet til maten

3 glass / kr 399
Velkomstdrink / prosecco kr 129

Tilhørende vinpakke 2

For deg som ønsker
mer komplekse viner tilpasset din meny

3 glass / kr 479
Velkomstdrink / prosecco kr 129

Alkoholfri drikkemeny

3 glass / kr 275
Velkomstdrink / Sparkling Tea kr 129