



Meny 1

3-, 4- eller 5-retter:

Kremet Fiskesuppe (Forrett)

Kveite, dillolje og fritert pastinakk

Inneholder: melk, sulfitt, fisk

Tartar (Forrett 2)

Tartar av storfe indrefilet, soppmajones,
sprø pepperrot og syltet sopp

Inneholder: egg, sulfitt, soya

Culotte av Kalv (Hovedrett)

Brokkolipuré, blomkål, bærgelé
og kremet rødvinssaus

Inneholder: melk, sulfitt

Oster (Ost)

3 utvalgte oster, med fikenkompott
og yoghurtbrød

Inneholder: melk, hvete, rug

Ferskorskrem (Dessert)

Ferskostkrem med appelsinsorbet

Inneholder: melk, egg, hvete

Emilies ELD 3-retter 610,- Drikkepakke 495,- / 695,-

Emilies ELD 4-retter 715,- Drikkepakke 595,- / 795,-

Emilies ELD 5-retter 830,- Drikkepakke 695,- / 895,-

Meny 2:

Sellerirot

bakt og syltet sellerirot, crispy grønnkål,
og brunet smør majones

Inneholder: sulfitt, melk, selleri, egg

Villkveite

Brokkolikrem, blomkål, bærgelé og blåskjellsaus med safran

Inneholder: fisk, sulfitt, melk

Vanilje is

2 kuler vaniljeis med rørte bær og sjokoladejord

Inneholder: melk, egg

699,- per person

Meny 3:

Kamskjell

to kamskjell med erstepuré og gule beter

Inneholder: melk, sulfitt, bløtdyr

Indrefilet

180gr. grillet indrefilet av storfe

brokkolini, portobellosopp, bearnaise, rødvinssaus og hvitløkspuré

Inneholder: sulfitt, melk

Gâteau Marcel

2 lags sjokoladecake, variasjon på jordbær,
vaniljeis og sjokoladekjeks

Inneholder: melk, egg

815,- per person

Info:

For grupper på 8 personer eller mer, eller for bookinger i våre selskapslokaler, så krever vi forhåndsbestilling på **én lik meny** for hele selskapet, og da minimum en 3-retters meny.

Vi tar alltid hensyn til eventuelle allergier eller andre spesielle behov.