



RESTAURANT & BAR

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.

Meny 1

3-, 4- eller 5-retter:

SELLERI OG PÆRESUPPE

SELLERI OG PÆRESUPPE LAGET PÅ KYLLINGKRAFT, SYLTET PÆRE OG BLÅMUGGOST

Inneholder: melk, selleri, sulfitt

KALKUN CARPACCIO

GRILLET PAPRIKA MED OLIVEN, KAPERS OG ANSJOS OG SITRONMAJONES

Inneholder: melk, sennep, fisk, sulfitt, egg

OKSEBRYST

BRAISERT OKSEBRYST, KREMET RØDVINSSAUS MED SENNEPSFRØ

JORDSKOKKPURE, BROKKOLINI OG GRILLET LØK

Inneholder: melk, sennep, sulfitt

BAKT CAMEMBERT

brioche og appelsinmarmelade

Inneholder: melk, hvete, egg

NYRKREM

EPLEKOMPOTT, KARAMELLKNEKK MED BRUNET SMØR

Inneholder: melk, sulfitt

Emilies ELD 3-retter 640,- Drikkepakke 520,- / 730,-

Emilies ELD 4-retter 750,- Drikkepakke 625,- / 835,-

Emilies ELD 5-retter 870,- Drikkepakke 730,- / 940,-

Meny 2:

Røstipotet

Rømme, dill, rogn og geitost fra Sæterstad

Inneholder: sulfitt, melk, selleri, egg

Vill kveite

Saffransaus av blåskjellkraft, sellerirotpure, smørdampet spisskål, syltet selleri

inneholder: fisk, sulfitt, melk

Vanilje is

2 kuler vaniljeis med rørte bær og sjokoladejord

Inneholder: melk, egg

799,- per person

Meny 3:

Kamskjell

to kamskjell med erterpuré og gule beter

Inneholder: melk, sulfitt, bløtdyr

Indrefilet

180gr. grillet indrefilet av storfe

brokkolini, portobellosopp, bearnaise, rødvinssaus, hvitløkspuré og potetpuré.

Inneholder: sulfitt, melk

Gâteau Marcel

2 lags sjokoladecake, variasjon på jordbær, vaniljeis og sjokoladekjeks

Inneholder: melk, egg

3-retter 862,- per person

5-retter inkl tartar og 3 utvalgte oster 1297,- per person