

SELSKAPSMENY SOMMER 2024

Alle grupper på 10 personer + må forhåndsbestille fra vår 3-retters selskapsmeny.

Dere kan bestille fritt antall av hver meny.

Menyvalg må bekreftes 3 dager før – selskapet blir belastet for antall bestilte menyer dersom det ikke avbestilles innen kl 12:00 samme virkedag.

Gi beskjed ved evt allergier slik at vi kan tilpasse menyen. Hyperallergier frarådes da vi ikke kan garantere at det ikke vil finnes spor i maten.

Ved faktura trenger vi org nr samt ordreferanse – vi sender kun EHF innenlands.

All parties of 10 or more guests, must pre-order from our group menu.
Please notify of any dietary requirements/allergies etc, so we can accommodate these requests upon prior request. Hyper allergies cannot be accommodated. Both menu and the number of guests must be confirmed 3 days prior and adjusted before 12:00 pm of the day of arrival/booking – otherwise the party will be charged for the original pre-ordered number of menus. Invoicing only within Norway.

FISKEMENY

INSALATA DI CAPRESE

Tomat- og mozzarellasalat med pesto
Tomato and mozzarella salad with pesto
(Sulfitter, pinjekjerner, laktose, sitrus)

HALIBUT

Ovnsbakt kveite, paprikakrem og poteter
Oven baked halibut, bell pepper cream and potatoes
(Fisk, laktose, selleri, sulfitter)

GELATO DI PISTACCHIO

Pistasjiskrem
Pistacchio ice cream
(Nøtter og laktose)

Kr. 710,-

KJØTTMENY

INSALATA DI CAPRESE

Tomat- og mozzarellasalat med pesto
Tomato and mozzarella salad with pesto
(Sulfitter, pinjekjerner, laktose, sitrus)

ENTRECÔTE

Entrecôte med poteter og padrons
Entrecôte with potatoes and padron
(Sulfitter, selleri, laktose)

SORBETTO ALLE FRAGOLE

Jordbærsorbet
Strawberry sorbet

Kr. 710,-

VEGETARMENY

INSALATA DI CAPRESE

Tomat- og mozzarellasalat med pesto
Tomato and mozzarella salad with pesto
(Sulfitter, pinjekjerner, laktose, sitrus)

RISOTTO

Risotto med squash
Risotto with squash cream
(Melk, sulfitter, selleri)

SORBETTO ALLE FRAGOLE

Jordbærsorbet
Strawberry sorbet

Kr. 610,-