

SELSKAPSMENY HØST 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.

Meny fisk:

Forrett: Tunfisk tartar

Hovedrett: Torsk, purrekrem og gressløk olje

Dessert: Hasselnøtt iskrem

Kr. 720,-

Meny kjøtt:

Forrett: Bruschetta, sennespmajones, tynne skiver angus kjøtt og rucola

Kjøtt: Lammecarrè med kål, poteter og akevitsaus

Dessert: Pistasje iskrem

Kr. 720,-

Meny vegetar:

Forrett: Gresskarkrem med grønnsaker og sortkål

Hovedrett: Steinsopp risotto

Dessert: Hasselnøtt iskrem

Kr. 620,-