SHARING MENY
HØST / VINTER 2026

Alle grupper, 10 personer og flere, må forhåndsbestille meny.

Sharingmenyen serveres kun til hele bordet.

Forrettene serveres samlet og deles

Hovedrettene serveres samlet og deles

Sorbet serveres enkeltvis

Menyvalg må bekreftes 3 virkedager før – selskapet blir belastet for antall bestilte menyer dersom det ikke avbestilles innen kl 12:00 samme virkedag.
Gi beskjed ved eventuelle allergier slik at vi kan tilpasse menyen.
Hyperallergier frarådes da vi ikke kan garantere at det ikke vil finnes spor av i maten!

Betaling: Selskapet presenteres for én felles regning som kan deles på inntil 2 bankkort. Spesifisert regning vil bli gitt i forkant, slik at selskapet kan dele internt i gruppen. Ved faktura trenger vi org. nr. samt ordrereferanse – vi sender kun EHF innenlands med fakturagebyr.

All parties, 10 guests and more, must pre-order menus. Please inform us of any dietary requirements/allergies etc., so we can accommodate these requests as good as possible. Hyper allergies cannot be accommodated. Both menu and the number of guests must be confirmed 3 days prior arrival 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.

Vi setter gjerne opp vinforslag (pr flaske) til deres meny.

Sharing meny:

Starters:

Antipasti all' italiana
Utvalg av salami, spekeskinke og oster med tilbehør
Selection of cured meat and cheeses with garnish

Insalata d'autunno
Grønn salat med grillede grønnsaker
Green salad with grilled vegetables

Allergier: sulfitt, sitrus, laktose, gluten, sennep, egg, lupin

Main courses:

Selezione di pizze
Utvalg av våre pizza
Selection of our pizza's
Allergier.: Gluten, laktose, sulfitt, sjømat, sitrus

Risotto
Vegetarrissotto
Vegetarian risotto
Allergier.: Laktose, melk, sitrus

Dessert:

Sorbetto alla frutta
Fruktsorbet
Fruit sorbet
Allergier.: Sitrus, (spor av alle typer nøtter og laktose)

Kr. 600,- pr person

Sharingmeny uten dessert kr. 550,-