



4-RETTERS MENYER

Dette er menyeksempler på menyer til bryllup eller andre anledninger hvor menyen bør ha god standard. Menyene er sesongtilpasset sommerhalvåret, det taes derfor forbehold på enkelte råvarer utenom denne sesongen. Retter kan byttes menyene imellom, men gruppen må velge samme meny. Alle tilbehør / garnityrer er ikke spesifikt nevnt i menyene. Allergier etc blir selvsagt hensyntatt.

Meny 1

- Ovnsbakt kongekrabbe med estragon-og persillesmør. Avocado, grapefrukt og gazpachodressing
- Dampet filét av små fjellørret på aspargesrisotto, sukkererter og fritert purreløk. Krepseglace tilsmakt pastis
- Helstekt kalveentrecôte stekt med sitrontimian. Kremet sommerkål, friske grønnsaker og madeirasaus
- Torderød desserttallerken; liten crème brulée, sjokoladebakverk, hjemmelaget is og sorbét samt frukter & bær

Pris pr kuvert kr 565.-

Meny 2

- Serranoskinke med sommersalat, parmesan og plommetomater. Balsamicosirup og sprøtt brød
- Pannestekt gjørs på fintskårne grønnsaker, kantareller stekt med kjørvell og kremet champagnesaus
- Grillet andebryst med bringebærsaus og eple-selleripuré. Ovnsbakte Amandinepoteter med rødløk og persille
- Honning- og sitruspannacotta med sommerens frukter og bær samt sprøtt bakverk

Pris pr kuvert kr 565.-

Meny 3

- Grønne asparges marinert i friske urter, sjalottløk og Dauro olivenolje. Safrandressing, sprøstekt Parmaskinke og basilikum
- Hummersuppe med sautert spinat og stykke av dampet kveite
- Lammecarré stekt med provencalske urter og dijonsennep. Blomkålpuré, ratatouille og rosmarinsjy.
- Myntemarinerte bringebær gratinert med sabayonne og hvit Valrhonasjokolade

Pris pr kuvert kr 575.-

Meny 4

- Vichyssoise med hvit asparges og tomatconcassé. Limemarinert kamskjell og urteolje
- Varmrøyket Salmalaks på jordskokkrem tilsmakt trøffel. Braisert endivesalat og kalvesjy
- Grillet bryst av Livèchekylling. Stykke av foie gras på sprø spekeskinke, friske grønnsaker og Banyulsglace
- Jordbær marinert i lime og mynte med hjemmelaget vaniljeis

Pris pr kuvert kr 560.-

Meny 5

- Skalldyr Salat med grillet kamskjell, nykokt kongekrabbe, hvitvinsdampede blåskjell og chili-ingefærstekte scampi
- Helstekt oksefilét med ovnsbakte småtomater, haricots verts og bearnaisesaus. Annapotet og rødvinsglæ
- Modne franske oster med godt tilbehør
- Crème brulée tilsmakt bitter Valrhonasjokolade , bringebærsorbét og sommerens bær

Pris pr kuvert kr 565.-

For 3- retters meny, trekkes det fra kr 65.
