



## SELSKAPSMENYER CATERING VINTER 09 / 10

### Forretter

- Kremet jordskokksuppe med grillet kamskjell, sprøstekt Serranoskinke og urteolje
- Gratinert kongekrabbe med urte-og sitrussmør. Sprø salater og rosa grapefrukt
- Foie gras-tèrrine med marinerte ferske fiken og ristede hasselnøtter
- Pannestekt Salma-laks med blomkålkrem, fritert skorsonnerot & brunet soyasmør

### Hovedretter

- Helstekt oksefilét med rotfruktstèrrine, pastinakkpuré og rødvinglance tilsmakt trøffel
- Norsk gårdsandebryst med søtpotetpuré, Savoykål, plommechutney og sauce diable
- Ovnsbakt ishavsørøye med krepse-risoni tilsmakt krondill. Røyket purreløk og persillecoulis

### Desserter

- Desserttallerken "Skipperstuen" med liten crème brulée, dagens kake, hjemmelaget is og sorbét samt marinerte frukter og bær
- Multekrem med sprø karamell hjemmelaget multesorbét og coulis.
- Varm sjokoladefondant med solbærparfait og lakriskaramell tilsmakt salvie

### Priser

3-retters meny kr 495.-