

EVENT I VÅRT SELSKAPSLOKALE

Vårt selskapslokale holder til i den gamle postmesterboligen, og kan leies til møter, kurs, konferanser eller private selskaper. Dere vil disponere en egen takterrasse med utsikt til Fløyen. Lokalene har plass til ca 160 personer til mingling og 60 personer til à la carte-bespising. Vi har lydanlegg, mikrofon og prosjektorer som kan leies til deres arrangement.

Meny 1

Krepsehale

Pannestekt krepsehale med sitron og sherrylikør

skalldyr

Confitert andelår

Gresskarpurè, syltet rødløk, poteterrine

og peppersaus *sulfit, melk*

Panna cotta med hvit sjokolade, appelsinlikør

og fruktcoulis *melk*

499,-



Meny 2

Andebryst med kumquatsaus og tyttebær

Kveite

Ovnsbakt kveite. Serveres med potetpuré, stekte grønnsaker og safransaus *fisk, melk*

Ostekake med bringebærcoulis

melk, hvete, egg

509,-



Meny 3

Kamskjell med blomkål, trøffelpuré, bacon

og asparges *bløtdyr, melk*

Hjort

Grillet filet av hjort. Serveres med amandine-poteter, brokkolini, løkpuré og rødvinssaus *melk*

Sjokolade- og karamellfondant

Med vaniljeis og skogsbær

melk, egg, hvete, kan inneholde spor av nøtter

569,-

FORRETTER

Kamskjell med blomkål, trøffelpuré, bacon 169,-
og asparges *bløtdyr, melk*

Krepsehale 174,-
Pannestekt krepsehale med sitron
og sherrylikør *skalldyr*

Andebryst med kumquatsaus og tyttebær 145,-

HOVEDRETTER

Confitert andelår 259,-
Gresskarpurè, syltet rødløk, poteterrine
og peppersaus *sulfit, melk*

Hjort 329,-
Grillet filet av hjort. Serveres med amandine-
poteter, brokkolini, løkpuré og rødvinssaus *melk*

Kveite 299,-
Ovnsbakt kveite. Serveres med potetpuré,
stekte grønnsaker og safransaus *fisk, melk*

DESSERTER

Panna cotta med hvit sjokolade, 119,-
appelsinlikør og fruktcoulis *melk*

Ostekake med bringebærcoulis 119,-
melk, hvete, egg

Sjokolade- og karamellfondant 129,-
Med vaniljeis og skogsbær
melk, egg, hvete, kan inneholde spor av nøtter

Tapas

I vår VIP-avdeling kan vi tilby en egen tapasmeny. Vår kokk setter sammen ulike smakfulle småretter, der du kan velge blant. to prisklasser avhengig av antall retter og råvarer.

Tapasmix 1

Patatas bravas, piri piri scampi, kjøttboller, BBQ-marinerte kyllingvinger, oliven og manchego, chilioli og asparges-bønner med sitron og havsalt

350,-

Tapasmix 2

Patatas bravas, piri piri scampi, kjøttboller, BBQ-marinerte kyllingvinger, oliven & manchego, chilioli og asparges-bønner med sitron og havsalt, marinert laks på spyd og grillet lammecarré med hvitløk og rosmarin

550,-