

# Bryllupsmeny

LA OSS GJØRE DEN  
STORE DAGEN MAGISK!



## STANDARD FESTOPPDEKKING\*

### Aperitiff

(musserende/mineralvann)

### 3-retters middag

3 enheter drikke til maten  
(husets vin, pils eller mineralvann)

### Kaffe/te

\*Oppdekking med hvite tøyduker og levende lys

For å kunne tilpasse individuelle ønsker er blomsterpynting ikke inkludert.  
Mulighet for å pynte selv, eller betale et tillegg fra kr 60,- pr. person.

# Selskapsmeny

NÅR MATEN ER AVGJØRENDE  
FOR OPPLEVELSEN!



## MENY 1

### Sashimi av kveite

med ponzusaus og mizunasalat

### Timianstekt Livèchekylling

med provencalsk ratatouille  
og sitronbakte småpoteter

### Creme catalan

med sitrussalat og friske bær

## MENY 2

### Appelsinglasert andebryst

med fennikelsalat og hoisinsaus

### Langtidsbakt kveite

med smørdampede grønnsaker,  
hvitvinnssaus og urtepoteter

### Epleterte

med eplechips og ølkaramell.  
Serveres med vaniljeis

## MENY 3

### Røkelaks «carpaccio»

med urtekrem, agurkvinaigrette og ruccula

### Hvitløk- og rosmarinstekt indrefilet av okse

med rødvinssjy og potetpuré med et sting av trøffel

### Sitronpai med marengs

rødvinskott pære og skogsbærcoulis

# Vinforslag

TIL SELSKAPSMENY



## SELSKAPSMENY 1

**Rabl Riesling**  
**Briccotondo Barbera**  
**Royal Tokaji Aszu**  
**Blue Label 5 Puttonyos**

## SELSKAPSMENY 2

**Rabl Riesling**  
**Domaine Bouchard Pouilly Fuissé**  
**Royal Tokaji Aszu**  
**Blue Label 5 Puttonyos**

## SELSKAPSMENY 3

**Yealands Land Made Sauvignon Blanc**  
**Chianti Classico Machiavelli**  
**Rabl Riesling Trockenbeerenauslese**