

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