



SELSKAPSMENY

NÅR MATEN ER AVGJØRENDE
FOR OPPLEVELSEN

MENY 1

Mitzuna urtesalt

med krabbe, sitron- og ingefærvinaigrette
og hvitløksemulsjon

Kyllingbryst stekt polenta à par

serveres med kremet soppblanding,
urtesalat og kjøkkensjefens olje

Tjukkmjølkspannacotta

med bringebær og pistasjekrokan

MENY 2

Bruschetta med Coppa

ruccola og pinjekjerner

Kveite

serveres med byggrynrisotto,
sesongens grønnsaker og kremet
skalldyrsaus

Bestemors epledessert

serveres med med pisket krem

MENY 3

Urtepanert laks

bakt til 54 grader, marinert småsalat,
syltet shitake, vinaigrette

Svin indrefilet med bakt fiken

serveres med ruccola, pinjekjerner,
jordkok- og potetpure og madeira saus.

Sjokolade trio

sitrussalat med vanilje og chilli



VINANBEFALINGER

TIL SELSKAPSMENYEN

MENY 1

Forrett

Rabl Riesling

Hovedrett

Briccotondo Barbera

Dessert

Tokaji

MENY 2

Forrett

Corte Giara Pinot Grigio

Hovedrett

Yealands Land Made Sauvignon Blanc eller
Briccotondo Barbera

Dessert

Rabl Riesling Trockenbeerenauslese

MENY 3

Forrett

Georg Breuer Raventhal

Hovedrett

Le Pigeonnier Côtes
du Rhône Vieilles Vignes

Dessert

Giovanni Allegrini Recioto
della Valpolicella Classico