

Bryllupsmeny

Forretter

~ Skalldyr Salat ~
med kamskjell, scampi og krabbe

~ Soya og sesammarinert salmalaks ~
med ruccola og pinjekjerner

~ Blomkålsuppe ~
med trøffelristet blomkål og brødkrutonger

~ Jordskokksuppe ~
med sprøstekt bacon og brødkrutonger

~ Grillet kongekrabbe ~
med trøffel aioli (*maks 40 personer*)

~ Kamskjell ~
med gulrotpuré og sitrusvinaigrette (*maks 40 personer*)

Bryllupsmeny

Hovedretter

~ Helstekt hjortefilet ~
med hasselbackpoteter og soppsaus

~ Oksefilet ~
med urteristede poteter og peppersaus

~ Reinsdyrfilet ~
med gulrotpuré, saltbakte poteter, viltsaus og rørte tyttebær

~ Entrecote av kalv ~
med stuert persillerot, potetbåter og choronsaus

~ Breiflabb ~
med rødbet puré og dillvendte poteter, serveres med hollandaise saus

Bryllupsmeny

Desserten

~ Brownie ~
med is og salte peanøtter

~ Sitronmousse ~
med coulis og friske bær

~ Ostekake i glass ~
av mascarpone, brunostsaus, bær og digistive kjeks

~ Vaniljepannacotta ~
med bærcoulis

~ Skogsbær mousse ~
med krem

~ Crème Brûlée ~

Bryllupsmeny

Kaffe og medbrakte kaker

Vi kan være behjelpelige med bestilling av kaker.
Tillegg for oppdekking til kaffe og medbrakte kaker
kr 85,- pr. person/barn 3 -12 år halv pris

Gjester til kun kaffe og kaker

kr 150,- pr. person/barn 3 -12 år halv pris

Alle medbrakte kaker må leveres ferdigpyntet

Middagen inkluderer

Festoppdekking med hvite duker og tøy servietter

Dere har mulighet til å pynte bord og selskapslokale slik dere måtte ønske.

Drikkevarer – ikke inkludert

Dere får mulighet til å velge vin fra vårt vinkart eller om ønskelig kan vi velge den som passer best til valgt meny.

Velkomst kan serveres både med og uten alkohol.

Overnatting

Ved minimum 50 gjester er brudesuiten inkludert.