



Bankett

Vår og sommar 2019

Opplev det spennande samspelet av mat og vin på tradisjonelle og nye måtar. Vårt kjøkken nyttar råvarer av ypperste kvalitet – både frå nærområdet og andre delar av verda. Med inspirasjon frå trendar i tida og klassiske tilberedingsmetodar, freistar vi å gje dykk uforgløyemelege smaksopplevingar.



Prisar:

I menyprisen inngår oppdekking med kvit festduk og kvite serviettar, pynting med friske blomster, meny, stearinlys og kaffi til dessert eller i etterkant av middagen.

Ekstras:

Reservasjonskort :	kr 10,- per gjest
Følgekort :	kr 10,- per gjest
Spesielle blomsterdekorasjonar:	på førespurnad
Toastmaster:	på førespurnad
Menytallerken (inneheld selskapets navn/logo og meny):	frå kr 340,- per stk
Tillegg etter midnatt:	kr 30,- per gjest per time

Vi refunderer kr 110,- for buande gjestar som har middag inkludert i pensjonspris.

Hovudrett vert servert ein gong.

Alle prisar er inkludert meirverdiavgift.

Atterhald om prisendringar!



Bankettmenyar vår - sommar 2019

(Frå 25 - 500 pers.)

Meny 1

Rå marinert aure

pure av røykt mais, salat
ingefær- granitè
Inneheld: fisk, sulfitt

Heilsteikt Entrecôte av kalv

Skorsonerrot, smålauk
Asparges, portobellosopp
rissolettpotet, kalveglace med soltomat
Inneheld: Selleri, melk, sulfitt

Sjokolade- og chili

Heimelaga plommekompott
mango sorbet
Inneheld: melk, egg, hvete

Pris per person

kr 635,-

Meny 2

Trollkrabbesuppe

Grønncål og urtegrissini
Inneheld: melk, hvete, skaldyr, selleri, sulfitt

Villfanga Piggvar

asparges, brokkolipure
kråkebollesmør
Inneheld: melk, fisk, bløtdyr, selleri, sulfitt

Sukkersalta lettrøykt fjellaure

grilla vårløk, rista blomkål og hasselnøtt
jordskokk- potetpure, saus med ørretrogn
Inneheld: melk, hasselnøtt, fisk, selleri, sulfitt

Karamell mousse

krydder bakte pære, krema sjokolade is
Inneheld: melk, hvete, egg

Pris per person

kr 745,-

som 3 retters Kr 685,-

Meny 3

Sjøkreps ceviche

Salat med tropisk frukt, koriander krem
Inneheld: melk, Skaldyr, sulfitt

Andebryst fra Stange Gård

lauk confite med bringebær
steikt sommerkål og kvit asparges
småpoteter, andeleversaus
Inneheld: melk, selleri, sulfitt

Osteanretning

nøttebrød
Inneheld: melk, hvete, hasselnøtt, selleri, sulfitt

Kaffe mousse med Fjording Likør

karamell topping, is av tindved
Inneheld: melk, egg, hvete, sulfitt

Pris per person kr 775,-

som 3 retters Kr 715,-