



Bankett

Haust - Vinter 2020/21



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
Følgjekort :	kr 10,- per gjest
Spesielle blomsterdekorasjonar:	på førespurnad
Toastmaster:	på førespurnad
Menytallerken (inneheld selskapets namn/logo og meny): (frå 150 pax)	frå kr 350,- 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 vinter 2020/21

(Frå 25 - 450 pers.)

Meny 1

Snøkrabbesuppe
Kamskjel, purrelauk og persille
(M, SL, SU, B, SK)
* * *

Okse indrefilet
Saltbakt selleri og sjalottlauk
Brokkolini og aromasopp, oksehaleglacè
Pommes Anna (M, SL, SU)
* * *

Yoghurt terte
Pasjonsfrukt, mango, lime, bær og coulis
(E, M, Hvete)
Pris per person
kr 660,-

Meny 3

Langtids bakt rypebryst
Bete og persillerot, morkel
(SE, SU, M)
* * *

Hjortefilet steikt
Kantarell, smålauk og eple, rosettkål
Gresskarmousseline, rista kjerne
Einebærsaus med portvin
(M, E, Hvete, S)
* * *

Blåmugg
Raude bete kompott
(M, Hvete, SE, SU, hasselnøtt, valnøtt)
* * *

Mascarpone mousse
Appelsin iskrem, hylleblomst
(M, E, Hvete)

Pris per person
kr 820,-
som 3 retters Kr 735,-

Meny 2

Laks marinert i Bareksten Gin
Bakt purrelauk krem med peparrot
Dillolje
(M, F, SU)
* * *

Sjøkrepschale steikt
Syrlig ferskost, bokhvete, skaldyrmousse
(Hvete, M, SU, SE, SK)
* * *

Øl og urtebakt breiflabb
Bakte lauk og pastinakk
Sprøtt Tronfjell-skinke,
sjalottlauksaus,
Grov mousselinepotet
(M, F, SE, SU)
* * *

Sjokolade Bavaois
Praline av hasselnøtt, kompott av
kirsebær og Amaretto
(M, E, Hvete, hasselnøtt, alkohol, SU)
Pris per person
kr 780,-
som 3 retters Kr 710,-

Mat inneheld allergener.
M=mjolk, G=gluten, F=fisk, S=sennep, SU=Sulfitt,
SK=Skaldyr, E= egg, N=nøtter, P=peanøtter,
Se=Sesam, B=Bløtdyr, SL=Selleri, L=lupin, SO =
soya