



Bankett

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 både trendar og tradisjonar, freistar vi å gje dykk uforgløymelege smaksopplevelingar.

I menyprisen inngår oppdekking av festbordet med kvite dukar, serviettar, stearinlys og friske blomsteroppsetsar. Kaffi til dessert eller i etterkant av middagen.

Reservasjonskort	kr 10 per gjest
Følgjekort	kr 10 per gjest
Spesielle blomsterdekorasjoner	på førespurnad
Toastmaster	på førespurnad
Menytallerken - minimum 150 stk Inneheld selskapet sitt namn/logo og meny, spesialproduksjon til anledning.	frå kr 350 per stykk
Overtid til personale f.o.m. 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!	



Menyar gjeld frå 25 til 450 personar

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 2

Laks marinert i Bareksten gin

bakt purrelauk krem med peparrot, dillolje

(M, F, SU)

Sjøkrepshale steikt

syrlig ferskost, bokhvete, skaldyrmousse

(Hvete, M, SU, SE, SK)

Øl og urtebakt breiflabb

bakt lauk og pastinakk, sprøtt Tronfjell-skinke, sjalottlauksaus, grov mousselinepotet

(M, F, SE, SU)

Sjokolade Bavarois

praline av hasselnøtt, kompott av kirsebær og Amaretto

(M, E, Hvete, hasselnøtt, alkohol, SU)

Pris per person kr 780 • Som 3 retters kr 710

Meny 3

Langtidsbakt 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)

Blåmuggost

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