



# 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 uforgløyemelege smaksopplevingar.

I menyprisen inngår oppdekking av festbord med kvite dukar, serviettar, stearinlys og friske blomsteroppsatsar. Kaffi til desserten eller i etterkant av middagen.

Reservasjonskort	kr 15 per gjest
Følgjekort	kr 15 per gjest
Spesielle blomsterdekorasjonar	på førespurnad
Toastmaster	på førespurnad
Menytallerken - minimum 150 stk	frå kr 400 per stykk
Inneheld selskapet sitt namn/logo og meny, spesialproduksjon til anledning.	
Overtid personale f.o.m. midnatt	kr 40 per gjest per time

Vi refunderer kr 110,- for buande gjestar som har middag inkludert i prisen. Hovudrett vert servert ein gong. Alle prisar er inkludert meirverdiavgift. Atterhald om prisendringar!



Menyar gjeld frå 25 til 500 personar

### Meny 1

Breiflabb kortsteikt

artiskokksalat, vinaigrette av blåskjell og safran  
(Inneheld: blautdyr, fisk, soya, sulfitt)

Kalv entrecôte heilsteikt

grilla hjertesalat og pinjekjerner, grøn asparges og confit av småtomat,  
aioli - mousselinepotet og sjalottlauksaus  
(Inneheld: selleri, mjølk, sulfitt, egg)

Sweet heaven

heimelaga lakris og karamell, vanilje og sjokolade  
(Inneheld: mjølk, egg, hvete)

**Pris per person kr 680**

### Meny 2

Sjøkreps lettrøykt

blomkål og ansjoskrem, karri og pasjonsfrukt vinaigrette, ananassorbet  
(Inneheld: fisk, selleri, sulfitt, mjølk)

Lyr steikt

sprø selleri og lauk flake, lauk consomme og sukkertare  
(Inneheld: mjølk, fisk, selleri)

Sukkersalta blåfjell-røye

brokkolini og spinat, karse og sylta raudlauk, bruna jordskokkmousse og ørretrogn  
(Inneheld: mjølk, fisk, selleri)

Jordbærtriologi

Butter ice cream, hasselnøtt  
(Inneheld: mjølk, egg, hvete, hasselnøtt)

**Pris per person kr 770 • Som treretters kr 710**

### Meny 3

Piggvarfilet pannesteikt

grilla kvit asparges, soya, sitrus og ingefærkaviar, kyllingsmørsaus  
(Inneheld: mjølk, fisk, selleri, sulfitt)

Andebryst frå Holte gard

moreller og laukkompott, aspargesbønner og pastinakk,  
Annapotet med parmesan og karve, andeleversaus  
(Inneheld: mjølk, selleri, sulfitt)

Osteanretning

frukt og nøttebrød  
(Inneheld: mjølk, hvete, hasselnøtt, selleri, sulfitt)

Bakt ostekake

peanøttkrem og bringebæriskrem  
(Inneheld: mjølk, egg, hvete, peanøtt)

**Pris per person kr 810 • Som treretters Kr 740**