



# 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 450 personar

### Meny 1

Bakt pastinakksuppe  
lettrøykt fjellørret, rista blomkål og pinjekjerner  
(Innheld: mjølk, sulfitt, pinjekjerne, fisk)

Okse indrefilet frå Sunnfjord  
bakt persillerot og gule betar, gresskarpuré, skogsopp, raudvin-oksehjertesaus, småpoteter  
(Innheld: selleri, sulfitt)

Bakt multe-ostekake  
bærkompott marinert med whisky, lun kryddersjokolade  
(Innheld: egg, mjølk, hvete, sulfitt)

**Pris per person kr 690**

### Meny 2

Kongereker braisert i Loen eple  
akevittsylta reddik- og rødkålsalat  
(Innheld: mjølk, skaldyr, sulfitt)

Breiflabb  
skogsopp og søtpotetkrem, sprøtt og røykt bygg,  
saus på Kinn øl og Strynehonning  
(Innheld: mjølk, bygg, sulfitt, selleri, fisk)

Glitne kveite  
sautert rosenkålblad og grønkål, sukkertare,  
bakt persillerot, urtesteikte småpoteter, taskekrabbesaus  
(Innheld: mjølk, skaldyr, fisk, selleri, sulfitt)

«Muskat gresskar latte»  
kaffimousse og gresskarkrem, krydderkake og kanel-sitrus-spuma  
(Innheld: mjølk, egg, hvete)

**Pris per person kr 790 • Som treretters kr 740**

### Meny 3

Andebryst med sitrus og ingefær  
raudvinspære og hasselnøtter, ostekrem av blåmuggost  
(Innheld: hasselnøtt, sulfitt, mjølk)

Krema gresskarsuppe  
tilsmakt med Strynehonning, sjøkreps frå Nordfjord, urteolje  
(Innheld: mjølk, hvete, egg, sulfitt)

Hjortefilet steikt  
bakt selleri og rosenkål, skogsopp og eple,  
pastinakk mousselin, raudvin einebærsaus  
(Innheld: mjølk, egg, sennep)

«Gulrotkomposisjon Alexandra»  
hasselnøtt og rosépepper  
(Innheld: mjølk, egg, hvete, hasselnøtt)

**Pris per person kr 840 • Som treretters Kr 770**