

2-retters selskapsmeny

Meny

Svinenakke

Med sellerirot og løksaus, sesongens grønnsaker og potet.

**

Gâteau Marcel

Med bringebærsorbet

Pris 625,-



3-retters selskapsmeny

Alternativ 1

Tartar av storfe

Med sprø potet, løkmajones og urter

**

Dagens fisk

Med smørsaus 8622, sesongens grønnsaker og potet.

**

Crème Brûlée

Med blodappelsin og vanilje-creme fraiche

Pris 755,-

Alternativ 2

Lettstekte kamskjell

Med fennikel og beurre blanc med Pernod

**

Svinenakke

Med sellerirot og løksaus, sesongens grønnsaker og potet.

**

Gâteau Marcel

Med bringebærsorbet

Pris 875,-



Drikke

Vi ordner gjerne velkomst som står klart når selskapet ankommer.

Husets vin

Soalheiro: 134,- / 595,-

Cheda: 145,- / 645,-

Husets musserende: 135,- / 645,-

Husets Champagne

Gaston R evolte Brut Cuv ee: 205,- / 1495,-

 nsker dere tilpasset vinpakke til valgt meny?

Vinpakke

2-retters meny: 360,- eks mva / 450,- per person

3-retters meny: 440,- eks mva / 550,- per person



Flere retter?

Vi ordner mer enn gjerne snacks ved ankomst eller ost før dessert

Snacks

Oliven 65,-

Røstede mandler 45,-

Arancini 135,-

Sprø risottoboller med jordskokk og Wrångebäck

Croquette 145,-

Sprø kroketter fylt med kjøtt og løk

Spekeskinke 75,-

Dagens utvalg

Salami 75,-

Oster

Dagens oster 155,-

Franske, norske og svenske oster servert med søtt og sprøtt

Eget lokale?

Ønsker dere et mer lukket selskap? Ikke noe problem, vi sjekker mer enn gjerne om vi har ledig rom den aktuelle dagen.

Grupper 10-18 personer: 2500,-

Grupper 18-45 personer: 4500,-

