



## Selskapsmeny 2018 - 2019

### Forretter:

Kremet Blomkålsuppe med Trøffelolje og ristet blomkål (Allergener: melk)	kr. 115,-
Klassisk Rekecocktail med cocktailsaus (Allergener; skalldyr, egg, eddik)	kr. 125,-
Ovnsbakt Ørret med pepperotkrem og salater (Allergener; fisk, eddik, melk)	kr. 135,-
Stekt andebryst med salater, Tranebær og lune Røstipoteter (Allergener: eddik, hasselnøtter)	kr. 148,-

### **Hovedretter:**

Tradisjonell Sursteik med grønnsaker og waldorfsalat

Nyrørte tyttebær og kremet saus. Kokte poteter. kr. 295,-

(Allergener: melk, eddik, selleri, valnøtter)

Påfyll: kr. 75,-

Urtefylt, nystekt Lammelår med rosmarinsaus

Smørdampet gulrot og broccoli, løkkompott og rørte tyttebær kr. 325,-

(Allergener: melk, eddik)

Påfyll: kr. 75,-

Bakt Laksefilet med Sesongens grønnsaker

urtesennepssaus og gratinerte løkpoteter kr. 325,-

(Allergener: fisk, melk)

Klassisk Pepperbiff av okse

Indrefilet fra Jæren stekt i pepper kr. 425,-

Kremet peppersaus, stekte grønnsaker og sopp

Gratinerte løkpoteter

(Allergener: melk, gluten, eddik)

Potetvalg:

Kokte poteter, gratinerte løkpoteter, bakte små poteter.

(Vi har satt opp poteter vi mener er riktig for retten i noen av rettene)

## Desserter - Den søte avslutning

Husets hjemmelagde Karamellpudding

Serveres hel på fat med karamellsaus og krem

kr. 98,-

(Allergener: melk, egg)

Creme Brulee med frukter og sorbet

kr. 120,-

(Allergener: melk, egg)

Eple crumble pai med vaniljeis

kr. 115,-

(Allergener: hvete, melk, egg)

Lun Brownie med bær og sorbet

kr. 105,-

(Allergener: hvete)

Kaffe til dessert

kr. 35,-

Alle priser inkluderer duker, ordinære lys og hvite linservietter.

Vi er gjerne behjelpelig med å bestille blomster etter behov.

Ta med egne kaker til kake bord

kr. 70,-

(Inkluderer handling, servise, oppvask, servering og kaffebuffet.)

Barn under 12 år halv pris på menyer.

Barn under 4 år gratis.

Priser gjelder når alle har samme meny. Minimum 10 personer.