

Høst-meny 3-retters middag

For grupper på minimum 10 personer. Prisene forutsetter at alle har samme meny.
Inklusiv i prisen er lokalleie, kokker, servitører, duker, servietter og lys.

Forretter

Kremet Rødbetsuppe
med sprøtt kjøtt og seterrømme
(melk)
kr. 125,-

Lime-marinerte reker
på smørstekt toast, med småsalater og chilimajones
(skalldyr, hvete, egg)
kr. 136

Stekt Andebryst
med røstipoteter, husets rødkål og krekling-sirup
(eddik)
kr. 156,-

Hovedretter

Helstekt Indrefilet av okse.
Kremete løkpoteter og sauterte grønnsaker..
Baron De Ley saus og portvinsløk
(melk)
kr. 428,-

Braissert Lammeskank med rotgrønnsaker.
Potetpure med smør, sennep?? og kraftig sju.
(sennep, melk, eddik)
kr. 398,-

Bakt Kveite fra Hjelmeland
Pastinak- og potetpure. Stekte grønnsaker.
Hvitvinskokt løksju med urter.
fisk, melk, eddik)
kr 398,-

Vegetar
Husets Vegetarlasagne
med salater og tomatsaus. Urtekrutong.
(hvete, melk)
kr. 345,-

Desserter

Husets sjokoladefondant
med Jordbærsorbet og bær
(hvete, melk, egg)
kr. 128,-

Sonjas Måsåymulter 2020
med vaniljeis i kokos
(melk)
kr. 140,-

Creme brulee
med vodka og bringebær
(melk)
kr. 135,-

Kaffe/ te
kr. 36,-

Egne kaker m/ kaffebuffet
kr. 70,- pr voksen

Praktisk info

*Barn under 12 år: halv pris.
Barn under 4 år: gratis*

Vi tilpasser menyen i forhold til mat-intoleranse. Gi beskjed.

*Vi pynter med enkle roser.
Kom gjerne med egne dekorasjoner.*

Endring i antall inntil 3 dager før arrangementet.

*Avlysning senest 1 måned før.
Konfirmasjoner senest 3 måneder før.*

Velkommen til feiring av livets merkedager hos oss!

Villa Rosehagen

