



Bryllupsmeny

3 retters meny. Komponer deres egen meny, velg forrett, hovedrett og dessert
Prisen inkluderer lokaler, festoppdekning med hvite duker, servietter og hvite kronelys.

Forretter

~ Rekecocktail med toast ~ Gravlaks med sennepssaus og toast ~ Røkelaks med eggerøre og toast
~ Røkt elg med tyttebærrømme på salatseng ~ Aspargessuppe
~ Chevresalat med honning og Balsamico

Hovedretter

~ Hjortestek (sesong) med rosenkål, gulrøtter, blomkål, rørte tyttebær og fløtesaus.
~ Reinsdyrstek med rosenkål, gulrøtter, blomkål, rørte tyttebær og viltsaus.
~ Helstekt lammelår med brokkoli, mais, gulrøtter, champignons, rørte tyttebær og Provenceinspirert saus.
~ Helstekt ytrefilet av okse med ristede champignons, aspargesbønner, gulrøtter og rødvinssaus.
Velg mellom kokte amadinepoteter, urtestekte poteter eller fløtegratinerte poteter.
Stek og lammelår serveres 2 ganger. Filet serveres 1 gang.

Luksus 1:

Helstekt indrefilet av storfe med ristede champignons, minimais, gratinert brokkoli, rødvinssaus.
Tillegg: kr 90 per person. Hovedretten serveres 1 gang.

Luksus 2:

Helstekt filet av vilt med ristede champignons, gulrøtter, rosenkål, pære med ripsgele og fløtesaus.
Tillegg kr 140 per person. Hovedretten serveres 1 gang.

Dessert

~ Hjemmelaget karamellpudding med krem ~ Frisk fruktsalat med krem eller is ~ Hjemmelaget skogsbærterte
Sesongdesserter; ~ Multer (kalde eller varme) med is eller krem ~ Friske bær med is eller krem ~ Jordbær med krem
Sesongdesserter kan også skaffes hele året mot tillegg i prisen.

Minimum 40 personer. Ved grupper mindre enn minimumsantallet belastes for minimumsantallet.