



«Bli kjent fest» - Høvdinghallen

Festmat og tradisjonskost fra Hallingdal

Småmat (god kjøttsuppe med grønnsaker). Brød og flatbrød ... kr 200

Spekemat: spekepølse, spekeskinke, fenalår, potetsalat, eggerøre, rømme og flatbrød ... kr 340

Viltgryte med hjemmelaget potetmos ... kr 240

Vikinggilde - 3 retters meny

Forrett

En smak av vikingenes snadder.

Røkt elg med tyttebærrømme, røkt fjellørret med urtedressing og godt brød.

Hovedrett

Hvitløk- og urtemarinert lammelår,
honning- og timianstekte rotfrukter, saltkokte amadinepoteter og hjemmelaget brød.
Alternativt; sesong Lettrøkt og grillet reinsdyrlår.

Dessert

Skogsbær med vaniljekrem

Uten transjering ... kr 570 pr. person

Med transjering inkluderer kokk ... kr 615 pr. person.

Prisen gjelder for minimum 30 personer med overnatting, - 10% tillegg i prisen ved grupper 15-29 personer.

Uten overnatting er prisen basert på minimum 35 personer og inntil 150 personer.

Grupper under minimumsantallet belastes for minimumsantallet.

Prisen inkluderer:

Oppdekning, servering og opprydding med oppvask samt sluttrensjering.

Fakler inne og ute, kubbelys på bordene og fyr på ildstedet.

Enkelt lydanlegg med mikrofon (større lydanlegg kan leies).

Høvdinghallen har bar med alle rettigheter

Bar private lag; kjøper ofte gjesten drikke selv.

Priser 2014 - 2015