

Meny nr 1

Kamskjell med Erte puree og Gullerot krem.
Hummer sauce og bacon terninger.

Helstek Norsk Oksefilet med skogsopp og friske grønnsaker.
Duxel sauce , Mandel poteter.

Lune Bjørnebær med hjemmelaget Vanilje is pannekake.
Vanilje & scogsbær sauce.

Kr 575.- for denne menyen

Meny nr 2

Skaldyr Fromage på salat seng og urte dressing
smørstekt toast og safran sauce

Hjort/reinsdyr filet med kremet skogsopp, friske grønnsaker
Mandel poteter og vilt sauce.

Marinerte Multer.

Kr 595.- for denne menyen

Meny nr 3

Lakse suflee på grønnsaks julienne og salat seng.
Kremet fiske sauce

Andebryst med ristet grønnsaker & kompott.
Fondant poteter og Arabica sauce

Sjokolade Mossee med skogsbær og vanilje.

Kr 595.- for denne menyen

Meny nr 4

Kalveprissel på sprø potet salat, kremet rødløk og rødvin sjy

Torskeroulade på grønnsakseng, vermut sauce mandel poteter

Sjokolade konfekt kake Gataux Marcel med hjemmelaget Vanilje is.

Kr 575.- For denne menyen

Meny nr 5 Retro

Rekekoktail med fersk pillede reker

Helstekt Indrefilet

med ristet sjampinjong, broccoli, fløtestuede poteter og velg mellom bernaïse, rødvinsaus eller peppersaus

Hjemelaget Karamell pudding

Kr 525,-

Meny nr 6

Spekamat Koldbord med diverse tilbehør.

Kr 225,-

Meny nr 6

Sult Compagniets Kremet fiskesuppe ett måltid i seg selv.

Med hjemelaget brød.

Kr 195,-

Komponer gjerne en meny etter eget ønske og lyst eller andre forslag.

I tillegg kommer kr 350,- per time for kokk/Servitør fra 1 time før enn går til bords til menyen er ferdig.