

RETNINGSLINJER FOR MENYBESTILLING

Et selskap velger samme antall retter for hele selskapet.
Dette innebærer at tilleggene aperitiff og/eller ostefat
vil være gjeldende for hele selskapet.



Si tydelig ifra om alle allergier og matpreferanser
i selskapet du bestiller for slik at vi kan være helt sikre på
at maten er tilpasset deres behov.

Vi har dessverre ikke mulighet til å ta hensyn til allergier
eller preferanser som ikke har blitt meldt inn på forhånd.

JUBALONG

Forrett

Røkt rødbettartar med geitostkrem

Hovedrett

Langtidsstekt svinenakke med kål i variasjoner, fjellmandelpoteter og baconcrisp

Dessert

Ferskmelkskrem med høstens bær og karamellisert havre

325,-

BACCARAT

vegetar/vegan

Forrett

Røkt rødbettartar med cashewkrem (vegan) eller geitostkrem (vegetar)

Hovedrett

Fylt portobellosopp med jordskokkrem og glaserte grønnsaker

Dessert

Havrecrumble med rabarbra- og eplekompott, vegansk vaniljeis og karamellsaus

300,-

S-HELG 2017 | MENYER

TILLEGG TIL BEGGE MENYER

Aperitiff 75,-

En liten appetittvekker før maten, småretter med de samme norske smakene som i hovedmenyene.



Ostefat 75,-

Utvalgte oster fra trøndelag med spennende tilbehør.
For veganske gjester vil vi tilpasse et eget alternativ.

VINPAKKE

Vinpakken inneholder 4 glass vin, nøye utvalgt til å passe hver rett. Hvis aperitiff og/eller ostefat er valgt som tillegg vil det komme et ekstra glass til hver av disse rettene for 85 kr per glass.

350,-

ØLPAKKE

Ølpakken inneholder 4 flasker øl, nøye utvalgt til å passe hver rett. Hvis aperitiff og/eller ostefat er valgt som tillegg vil det komme en ekstra flaske til hver av disse rettene for 85 kr per flaske.

350,-

ALKOHOLFRI DRIKKEPAKKE

Drikkepakken inneholder 3 flasker med lokale safter eller juicer, nøye utvalgt til å passe hver rett. Hvis aperitiff og/eller ostefat er valgt som tillegg vil det komme en ekstra flaske til hver av disse rettene for 50 kr per flaske.

150,-