

# Husets 3-retters meny

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

## Forretter

### Husets Blomkålsuppe

med ristet blomkål og trøffelolje.  
(melk)  
Kr. 115,-

### Klassisk Rekecocktail

med toast og søt chilidressing  
(skalldyr, hvete, egg)  
Kr. 136,-

### Stekt Andebryst

med røstipoteter, pastinakkpurè og portvinsirup.  
(melk, eddik)  
Kr. 156,-

## 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

## Hovedretter

### Klassisk Sursteik

med waldorfsalat og grønnsaker.  
Kokte poteter, tyttebær og kremsaus.  
(melk, egg, valnøtter i salaten)  
Kr. 345,-  
Påfyll kr. 75,-

### Urtefylt Lammelår

med gratinerte poteter.  
Glaserde grønnsaker, rosmarinsaus og tyttebær.  
(melk)  
Kr. 365,-  
Påfyll kr. 75,-

### Helstekt Indrefilet av okse.

Kremete løkpoteter og sauterte grønnsaker.  
Baron De Ley saus og portvinsløk.  
(melk)  
Kr. 435,-

### Bakt Kveite fra Hjelmeland

Pastinakk- og potetpurè, stekte grønnsaker.  
Hvitvinskott løksjy med urter.  
(fisk, melk, eddik)  
Kr. 398,-

### Husets Vegetarlasagne

med salater og tomatsaus. Urtekrutong.  
(hvete, melk)  
Kr. 345,-

### 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.  
Avlysing senest 1 måned før. Konfirmasjoner senest 3 måneder før.