

Høstmeny 3-retter

[Grupper på minimum 10 personer. Prisene forutsetter at alle har samme meny.
Inklusive i prisen er lokalleie, 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,-

Pannacotta

med høstens bær.
(melk)
kr. 118,-

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. 355,-
Påfyll kr. 75,-

Braissert Lammeskank

med rotgrønnsaker, luftig potetpure
og kraftig sju med smak av urter.
(sennep, melk, eddik)
Kr. 398,-

Helstekt Indrefilet av okse.

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

Bakt Kveite fra Hjelmeland

på sopprisotto
Parmesan, ruccola og sukkererter.
(fisk, melk)
Kr. 398,-

Vegetarisk Sopprisotto

med brokkolini, ruccola
og sukkererter
(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.

Villa
Rosehagen


Endring i antall inntil 3 dager før arrangementet.
Avlysing senest 1 måned før. Konfirmasjoner senest 3 måneder før.