



Selskapsmeny høst / vinter

Sesongen 2020/2021

Sett sammen deres egen 3-retters meny,

1. Forretter

- a. *Hvitløksbakte villreker, salsa laget på mango, papaya, agurk, chili, og en sitruskrem*
- b. *Vill laksetartar med eple- og agurksalat og gin aioli laget på Barekstens gin*
- c. *Cognacgravet hjortefilet med søtpotetpuré og tørkede tranebær*

2. Hovedrett

- a. *Hjortefilet med urtebakte betes, pastinakkpuré, portvinssaus og røstipotet*
- b. *Oksemedaljong, ovnsbakte rotfrukter og amadinepoteter, rødvinsaus og en kald bearnais aioli.*
- c. *Andebryst med gulrotpuré smaksatt med ingefær og chili. Parmesanbakt asparges hvitløk- og urtebakte amadinepoteter*

3. Dessert

- a. *Sjokoladefondant med sesongens pynt*
- b. *Crème Brûlée servert med sitrussalat*
- c. *Mango pannacotta med romsirup*