

3 retters meny

FORRETTER

Reke Cocktail

Spekeskinke med melon

Gresk Salat

Fiskesuppe

Grillet Kyllingfilet

HOVEDRETTER

Helstekt Svinefilet med urter servert med sjysaus, urter, poteter og friske grønnsaker

Breiflabb surret i bacon, friske grønnsaker, urter, poteter og fløtesaus

Ovnsbakt Kyllingbryst med solbærsaus, friske grønnsaker, ris/-stekte poteter/-røsti poteter

Stekt Brosme med skalldyr saus, friske grønnsaker og poteter

Helstekt Oksefilet serveres med sesongens råvarer

Helstekt Hjortefilet serveres med sesongens råvarer

Helstekt Lammefilet serveres med sesongens råvarer

Helstekt Kalvefilet serveres med sesongens råvarer

* tillegg for
2. gang servering
kr 100,-

DESSERTER

Karamellpudding

Creme Brulee

Frukt med kesam

Pannacotta med vanilje

Ostekake/sjokoladekake

Friske jordbær med is/fløte (sesong)

CATERING 555,-, MONEHAVEN TO 895,-, BANKEN 895,-, KALVILD GÅRD 1095,-

**Inkl. kaffe kake tillegg for event medbrakt kaker*