

Selskapsmeny

4 - 10. mars 2024



Grupper over 10stk må forhåndsbestille mat. Det letteste er å sette en lik meny som serveres til alle, alternativt høre med hver enkelt hva de vil spise.

FORRETT / SHARING

(gjelder kun for hele grupper, legges opp på deleplanker som alle kan forsyne seg fra)

Norske oster, viltpølse, fenalår, plommehutney, oliven, syltet grønnsaker, surdeigsbrød og hvitløksdressing.

INNEHOLDER: MELK, HVETE, EGG, SULFITT (gluten & melkefritt brød +20,-)
179,- pr. person

HOVEDRETT

Langtidsbraisert oksekjake med rotgrønnsaker, potetmos og rødvinssaus.

INNEHOLDER: MELK, SELLERI, SULFITT, SENNEP (kan lages melkefri med småpoteter i stedet for potetmos)
200,- under Spis Ute Uka
(369,- resten av mars & april)

Burger med ost, bacon, tomat, sylteagurk, salat, hvitløksdressing, fries og rancherdip.

INNEHOLDER: MELK, HVETE, EGG, SULFITT (gluten & melkefritt brød +20,-)
279,-

Fleksteinbit med fennikel, savoykål, syltet blomkål, rødbeter, jordskokk, småpoteter og skalldyrsaus.

INNEHOLDER: MELK, SELLERI, SULFITT, FISK, SKALLDYR (kan lages melkefri med vegansk løksaus i stedet for skalldyrsaus)
369,-

Ytrefilet med løkkrem, selleri, gulrot, spinat, skorsonnerot, fritert potetterte og demi-glace med sennepsfrø.

INNEHOLDER: MELK, SELLERI, SULFITT, SENNEP (kan lages melkefri uten løkkrem + andre poteter)
399,-

Grillet hjort med sellerikrem, sopp, løk, kål, kirsebærcoulis, hasselnøtter, småpoteter og kremet viltsaus.

INNEHOLDER: MELK, SELLERI, SULFITT, HASSELNØTT (kan ikke lages melkefri)
429,-

VEGANSK

Grillet miso-selleri med fritert rispapir, sopp, løk, svartkål, syltet blomkål, hasselnøtter, urteolje og løksaus.

INNEHOLDER: HVETE, SOYA, SELLERI, SULFITT, HASSELNØTT (kan ikke lages glutenfri)
299,-

DESSERT

Mandarin-pannacotta med mørk sjokolade, crumble, appelsin og kirsebær.

INNEHOLDER: MELK, HVETE, SOYA, SESAM (kan ikke lages melkefri, men glutenfri uten crumble) + GELATIN (fra svin)
100,- inkl. kaffe under Spis Ute Uka
(169,- + 49,- resten av mars & april)

Hvit sjokolademousse med tindvedbær, tørket blåbær, brente mandler og vaniljeis med kirsebær.

INNEHOLDER: MELK, EGG, MANDEL (kan ikke lages melkefri) + GELATIN (fra svin)
169,-

Frukt & bær med sorbet.

INGEN ALLERGENER
149,-

Flytende dessert fra baren.

IRISH COFFEE / KAFFE AMARULA
159,- / 119,- (bestilles på stedet)

AKTIVITET FØR / ETTER MATEN

(ved bespising først beregner vi 90min hvis kun hovedrett + 30min ekstra pr. forrett/dessert)

Shuffleboard

Opptil 6stk pr. bord, men maks 2v2 kan spille om gangen.
• 400,- pr. bord pr. time
(gratis etter kl 2300 søndag-torsdag)

Modern Darts

Mange forskjellige dartspill, med kameraer som registrerer alle kast.
• 100,- pr. person pr. time
(gratis etter kl 2300 søndag-torsdag)

Ølsmaking (90min)

Presentasjon/smaking av fem øl. Sosialt og lærerikt.
• 375,- pr. person
(minimum 5stk)