

Selskapmenyer allergen

Om du har allergi skal dette ha blitt varslet ved bestilling. Sjekk derfor med ansvarlig av bestilling om dine allergier er notert ved allergi i bekreftelsen.

De 14 allergenene: **Kornslag som inneholder gluten, skalldyr, egg, fisk, peanøtter, soya, melk, nøtter, selleri, sennep, sesamfrø, lupin, svoveldioksid og sulfitter**

Meny nr. 1

Vietnamesiske vårruller fylt med krepser og koriander. Servert med teriyakisaus og mangosalat. (sennep, egg, skalldyr, soya)

Rullet kyllingbryst fra Stange med friske urter og ost. Toppet med salviesaus. Servert med potet og pastinakk puré, ovnsbakte middelhavs-grønnsaker. (laktose, sennep)

Eller

Tomat bresert høyrygg med rotgrønnsaker og urter. Servert med potet og pastinakk puré, lyst brød og smør. (laktose, selleri, hvetemel)

Mørk sjokolademousse med tørkede og friske bær, karamell-pistasj servert med hvitsjokoladekrem og chili ananas. (diverse nøtter, laktose, svoveldioksid og sulfitter, egg)

Meny nr. 2

Varmrøkt andebryst med mangosalsa og appelsinsaus servert med parmesan og rot chips toppet med urter. (laktose)

Sitrus og urtestekt kveite toppet med grønnsakschips. Servert med spinat, ovnsbakt tomat, potet anna og gulrot puré. Hollandeise og kjørvel. (laktose, fisk, egg)

Mangomousse i sjokoladenett med italiensk mareng. Servert med nøtter og sjokolade. (laktose, diverse nøtter, egg)

Meny nr. 3

Kremet jordskokk suppe med stekt kamskjell toppet med urtevinagrette med smak av trøffel. Servert med sprø serranoskinke. (laktose, skalldyr)

Indrefilet av hjort servert med glasert stjerneløk, sesongens grønnsaker, pastinakkpuré, fondantpotet og kraftig rødvinssaus. Toppet med tyttebær og timian. (selleri, laktose)

Ostekrem med vanilje og estragon servert med mørk sjokolade,- og kaffeparfait. Frisk bær og frukt toppet med sabayone og nøtter. (laktose, egg, diverse nøtter)

Meny nr. 4

Kremet jordskokk suppe med stekt kamskjell toppet med urtevinagrette med smak av trøffel. Servert med sprø serranoskinke. (laktose, skaldyr)

Posjert kveite og blåskjell med spinat og asparges. Toppet med urter og rogn. Servert med blåskjellhollandeise. (fisk, bløtdyr, laktose)

Ytrefilet av elg servert med glasert stjerneløk, sesongens grønnsaker, gulrotpuré, fondantpotet og kraftig rødvinssaus. Toppet med tyttebær og timian. (laktose, selleri)

Grand dessert: En dessert som varierer etter årstid. Inneholder alltid kake og mousse av sjokolade og frukt. Bær, sabayone og karamell. (variasjon av allergen, ta kontakt)

Ost

Modne oster av beste kvalitet servert med aprikoskompott, glaserte nøtter og sprøtt nøttefruktbrød. (laktose, nøtter, hvetemel, rug, soya, sesamfrø, bygg, sammalt hvete svoveldioksid og sulfitter)