

Bryllupsmeny 2019

Forretter:

Sukkersaltet salmalaks fra Bømlo
Servert med blomkålkrem, dillagurk og soyavinaigrette

Solmodne tomater med bøffelmozzarella
Servert med balsamico, basilikum og hjemmelaget foccacia

Spekeskinke
Servert med melon, salat og urtedressing

Hjemmelaget hummersuppe
Av norsk hummer med galiano

Bakt geitost av snøfrisk
Servert med mango-mintsalat og honning fra Tofterøy

Kjøkkensjefens fiskesuppe
Servert med hjemmebakket brød og urtesmør

Grillet kamskjell
Servert med laks, blomkålkrem og vinaigrette



Hovedretter:

Appelsinmarinert kalkunbryst
Servert med waldorfsalat, rotgrønnsaker og portvinssaus

Ytrefilet av okse
Servert med stekt skogssopp og bearnaisesaus

Lofoten-torsk
Servert med scampi, erte-potetpure, gulrøtter og hummersaus

Stekt laksefilet fra Sotra
Servert med hvitvinssaus og sesongens grønnsaker

Ytrefilet av kystbeitende lam
Servert med bakte grønnsaker og rosmarinsaus

Indrefilet av svin
Servert med sopp, løk, bacon og rødvinssaus

Valgfrie poteter til hovedrett:

Fløtegratinerte poteter
Amandinepoteter med urteolje og maldonsalt
Kokte skrelte poteter
Rosmarinpoteter



Desserter:

Panna Cotta
Servert med jordbærcoulis

Crème brûlée
Servert med bringebærsorbet

Sjokoladefondant
Servert med bringebærsorbet

Lun eplekake
Servert med vaniljeis

Hjemmelaget Tiramisu
Servert med sesongens bær

Mandelkurv
Servert med vaniljeis og sesongens friske bær eller frukt

Oppgraderte retter

Forretter:

Gratinert sjøkreps

Servert med hjemmelaget urtesmør, brød og sesongens friske salat
+ kr 30

Kongekrabbe

Servert med mangosalat
+ kr 85

Hovedretter:

Hjortemedaljong

Servert med tyttebærkokt pære, grønnsaker og viltsaus
+ kr 50

Ovnsbakt breiflabb

Servert med parmaskinke, gulrotpuré, Savoy kål og hvitvinssaus
+ kr 60

Dessert:

Jordbærvariasjon

Marinerte jordbær, jordbærsorbet og jordbærrull
+ 25 kr

Kjøkkensjefens anbefalte menyer

med vinanbefaling

Meny 1:

Gratinert sjøkreps *

Servert med hjemmelaget urtesmør, brød og sesongens friske salat

Vinanbefaling: Sancerre Pierre Deschamps 2011, France

* Ingen oppgraderingstillegg på forrett i denne sammensatte menyen.

Indrefilet av svin

Servert med sopp, løk, bacon og rødvinssaus

Vinanbefaling: Laroche Syrah 2010, Frankrike

Hjemmelaget Tiramisu

Servert med sesongens bær

Meny 2:

Kjøkkensjefens fiskesuppe

Servert med hjemmebakket brød og urtesmør

Vinanbefaling: Laroche Punto Nino Sauvignon blanc 2009, Chile

Ytrefilet av okse

Servert med stekt skogssopp, rosmarin-poteter og bearnaisesaus

Vinanbefaling: Fenocchio Barbera d'Alba Superiore DOC 2011, Italy

Panna Cotta

Servert med jordbærcoulis