

## **SELSKAPSMENY/GROUP MENU 2018**

Ved alle reservasjoner over 9 personer så må selskapet forhåndsbestille meny og enes om én felles meny. Gi beskjed ved evt allergier o.l så tilpasser vi meny deretter.

Menyvalg samt antall gjester må bekreftes et par dager før deres ankomst – justeringer kan gjøres innen kl 12.00 samme virkedag. Bekreftes ikke endret antall, blir det fakturert for antall menyer som er opprinnelig bestilt. Ønsker dere å betale med faktura, ber vi dere gi beskjed på forhånd (faktura blir kun tilsendt til adresser registrert i Norge). Minimumsbeløp for faktura er kr 10 000,-

*For parties of 10 guests or more, we provide special group menus.*

*The entire party must pre-order the same set menu. Please notify of any dietary requirements and allergies etc. in advance.*

*Both choice of menu and number of guests, must be confirmed before 12:00 pm on the day of the booking. In case of no-show, guests will be charged full price.*

*Invoice will only be issued to Norwegian registered companies for a minimum of total NOK 10 000,-*

### **BRUSCHETTA RUSTICA**

RISTET LANDBRØD MED BØFFEL MOZZARELLA, FERSK SPINAT OG TOMAT

*BRUSCHETTA WITH BUFALA, SPINACH AND TOMATO*

(All; hvetemel, gluten, melk, ost, sulfitt)

### **PAPPADELLE PORCINI E SALSICCIA**

FERSK LAGET PASTA MED STEINSOPP OG SALSICCIA FRA INDRE MATFOREDLING

*HOMEMADE PASTA WITH PORCINI MUSHROOM AND SALSICCIA*

(All; hvetemel, gluten, egg, smør, melk, ost, lactose, sulfitt)

### **COSTOLETTE DI AGNELLO SCOTTADITO CON RIDUZIONE AL VINO ROSSO**

GRILLET LAMMECARRÉ SERVERT MED GULROTPURÉ OG RØDVINSSJY

*GRILLED LAM CARRÉ SERVED WITH CARROT PURÉ AND RED WINE REDUCTION*

(All; gluten, hvetemel, smør, melk, laktose, selleri, sulfitt)

### **PANNA COTTA ALLA NOCCIOLA E CARMELLO SALATO**

PISTASJ PANNA COTTA MED SJOKOLADESAUS

*PISTACHIO PANNA COTTA WITH CHOCOLATE SAUCE*

(All; sulfitt, melk, smør, soya, laktose, gelatin, pistasjnøtt, hvetemel, gluten)

3 RETTER 495,-

4 RETTER 595,-