

B

SELSKAPSMENY VINTER 2018

For selskaper over 10 personer så tilbyr vi våre selskapsmenyer. .Gi beskjed ved evt allergier o.l så tilpasser vi meny deretter. Vi setter gjerne sammen en vinmeny/vinforslag.

Menyvalg samt antall gjester må bekreftes dagen 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.

Selskap vil bli presentert for én felles regning ved selskapets slutt. Faktura må avtales på forhånd -minimumsbeløp for tilsendelse av faktura er kr 10 000,- og det påberegnes et fakturagebyr på kr. 75,- Faktura sendes ikke til privatpersoner eller utenlands.

POLENTA PASTICCIATA

OVNSBAKT POLENTA MED SOPP OG FONTINA OST
OVEN BAKED POLENTA WITH MUSHROOMS AND FONTINA CHEESE
All.; sulfitt, melk, laktose

COSCIA D'ANTRA AI FUNGHI

CONFIT AV ANDELÅR SERVERT MED SOPP, BORETTANELØK OG BAKT NEPE
*DUCK LEG CONFIT WITH MUSHROOM SAUCE SERVED WITH BORETTANEONIONS
AND BAKED TURNIPS*
All.; sulfitt, gluten, selleri

PANNA COTTA ALLO ZAFFERANO E PISTACCHIO DI BRONTE

PANNACOTTA MED SAFFRAN OG PISTASJNØTTER FRA BRONTE
PANNA COTTA WITH SAFFRON AND PISTACHIO FROM BRONTE
All.; sulfitt, melk, laktose, nøtter, pistasj

3 RETTER 495,-

POLENTA PASTICCIATA

OVNSBAKT POLENTA MED SOPP OG FONTINA OST
OVEN BAKED POLENTA WITH MUSHROOMS AND FONTINA CHEESE
All.; sulfitt, melk, laktose

RISOTTO PORRI E TALEGGIO

RISOTTO MED PURRELØK OG TALEGGIO
RISOTTO WITH LEEKS AND TALEGGIO
All.; sulfitt, gluten, laktose, melk

COSCIA D'ANTRA AI FUNGHI

CONFIT AV ANDELÅR SERVERT MED SOPP, BORETTANELØK OG BAKT NEPE
*DUCK LEG CONFIT WITH MUSHROOM SAUCE SERVED WITH BORETTANEONIONS
AND BAKED TURNIPS*
All.; sulfitt, gluten, selleri

PANNA COTTA ALLO ZAFFERANO E PISTACCHIO DI BRONTE

PANNACOTTA MED SAFFRAN OG PISTASJNØTTER FRA BRONTE
PANNA COTTA WITH SAFFRON AND PISTACHIO FROM BRONTE
All.; sulfitt, melk, laktose, nøtter, pistasj

4 RETTER 595,-