

Menyforslag for Selskap

Meny 1

Champignonsuppe med Urtekrem og bakt Foccacia
Ovnsbakt Torskeloin med ragu av Bacon, Tomatpuré, Amadine
Potet og sesongens Grønnsaker
Sjokoladefondant med Vaniljeis og Bærsaus

Kr. 505,- pr. pers

Meny 2

Hjemmegravet Laks på Toast og Sennepssaus
Helstekt Oksefilet med Skogssopp, gratinert Tomat, kremet Peppersaus og Urtebakte Poteter
Espresso Pannacotta med lune Skogsbær

Kr. 555,- pr. pers

Meny 3

Spekeskinke fra eget Stabbur med Cantaloup Melon, Selbu Blå-ost, Balsamico Sirup, Selbuhonning og Jordbær
Reinsdyrplomme fra Rørosvidda med Baconsauterte Rosenkål, Sopp, Viltsaus og Mandel Potet
Hjemmelaget Karamellpudding med Krem og Jordbær

Kr. 555,- pr. pers

Meny 4

Lun Fjellfiskfilet fra Selbusjøen på Toast med Salat og Dressing
Lammefilet med sauterte Grønnsaker, Rødvinsaus og Potetpuré
Hjemmelaget Vanilje Panna Cotta med Skogsbær

Kr. 530,- pr. pers

Meny 5

Lakserøre av Varmrøkt Laks, servert på toast, Ruccolasalat
Langtidsstekt Lammeknoke, servert med Rotstappe og Rødvinsaus
Hjemmelaget Sjokolade Panna Cotta med friske bær

Kr. 505,- pr. pers