Yummy!

BANKETTMENY

MENY I

LETTBAKT LAKSERYGG
med rømme fra Røros, gressløk, miniartisjokker,
fennikelsalat og gressløkolje. F M
Vinanbefaling: Les Pierres Dorèes Sauvignon Blanc Organic eller Sancerre Franck Millet.

HELSTEKT INDREFILET AV NORSK STORFE
med bakt puré av blomkål tilsmakt med trøfler,
grønne bønner, ovnsbakte småpoteter,
syltet og stekt rødløk. Rødvinssaus. M SL SU
Vinanbefaling: Les Pierres Dorèes Pinot Noir Organic eller Giacosa Barbera D'alba Bussie.

CRÊME BRÛLÉE TERTE
med bringebærsorbet.
E MA HV
Vinanbefaling: Royal Tokaji Late Harvest.



PRIS PER PERSON NOK 810,-

Lokalleie (kr 125,- per person, inkl. Scandic vann) samt vinanbefaling kommer i tillegg til menypris. For et bredere utvalg, vennligst se vår drikkemeny
Det er ikke anledning til å sette sammen sin egen meny. Menyen selges som anbefalt.

E Egg F Fisk MA Mandler M Melk SL Selleri SU Sulfitter HV Hvete

Yummy!

BANKETTMENY

MENY 2

CARPACCIO AV OKSE
med urteaioli, olivenolje, ristede pinjekjerner, syltet rødløk,
revet parmesan og sennepskarse. E M SN
Vinanbefaling: La Pettegola Vermentino Eller Villa Wolf Pinot Noir.

STEKT KVEITE
med gulrotpuré, brokkolini, confit av gulrot, urtekokte poteter
sherrysaucevinaigrette. F M SU
Vinanbefaling: Les Gres Chardonnay Viognier Eller Georg Breuer Charm.

PANNA COTTA
med myk blåbærgele og stekt hvit sjokolade. M SO
Vinanbefaling: Royal Tokaji Late Harvest.



PRIS PER PERSON NOK 795,-

Lokalleie (kr 125,- per person, inkl. Scandic vann) samt vinanbefaling kommer i tillegg til menypris. For et bredere utvalg, vennligst se vår drikkemeny

Det er ikke anledning til å sette sammen sin egen meny. Menyen selges som anbefalt.

E Egg F Fisk M Melk SN Sennep SO Soya SU Sulfitter

Yummy!

BANKETTMENY

MENY 3

CHILISTEKTE ARGENTINSKE VILLREKER

med guacamole, grillet marinert vannmelon, pico de gallo, ristede sesamfrø og soyasirup. SE SD SO HV

Vinanbefaling: Torre Del Falasco Pinot Grigio Eller Les Gres Chardonnay Viognier.

PEPPERSTEKT FLATBIFF AV HJORT

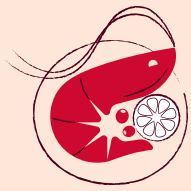
servert med potetkrem, pastinakk, sopp, spinat, kremet viltsaus og vaniljesyltede tyttebær. M

Vinanbefaling: Fontanafredda Briccotondo Barbera Eller Arc Du Rhone Rouge.

MOUSSE OG GANACHE AV MØRK SJOKOLADE

med karamell –sjokoladesaus og vaniljeis. E M SO

Vinanbefaling: Valpantena Tesauro Recioto Valpolicella.



PRIS PER PERSON NOK 695,-

Lokalleie (kr 125,- per person, inkl. Scandic vann) samt vinanbefaling kommer i tillegg til menypris. For et bredere utvalg, vennligst se vår drikkemeny

Det er ikke anledning til å sette sammen sin egen meny. Menyen selges som anbefalt.

E Egg M Melk SE Sesam SD Skalldyr SO Soya HV Hvete

Yummy!

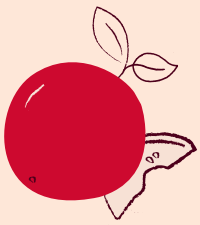
BANKETTMENY

MENY 4

LETTRØKT ANDEBRYST
med salat, ristede valnøtter, portvinsmarinerte rosiner, portvinsirup og honning-marinerte fiken. VN
Vinanbefaling: Torre Del Falasco Ripasso Eller Gnarly Head Zinfandel.

KRYDDERBAKT YTREFILET AV HAMPSHIRE SVIN
med parmesan-stekte gnoccie, grønne erter, brokkoli, syltet gresskar og urtekremsaus. E M HV
Vinanbefaling: Torre Del Falasco Valpolicella Eller Les Pierres Dorèes Pinot Noir Organic.

FRANSK EPLETERTE
med eplekaramell og lettpisket crème fraîche. E M HV
Vinanbefaling: Valpantena Tesauro Recioto Valpolicell.



PRIS PER PERSON NOK 735,-

Lokalleie (kr 125,- per person, inkl. Scandic vann) samt vinanbefaling kommer i tillegg til menypris. For et bredere utvalg, vennligst se vår drikkemeny
Det er ikke anledning til å sette sammen sin egen meny. Menyen selges som anbefalt.

E Egg VN Valnøtter M Melk HV Hvete

Yummy!

BANKETTMENY

MENY 5

«CARPACCIO» AV AVOCADO

med ristede pinjekjerner, parmesan, olivenolje, rødbetechips og vegansk chipotlemajones. (M)

Vinanbefaling: Porcupine Ridge Chenin Blanc Eller Sancerre Franck Millet.

GRILLET HALLOUMI

med varm brokkolinisalat, hummus, sesamfrø, harissa og sitrontilsmakt couscous med gresskarkjerner, tørkede aprikoser, granateple, bladpersille, saltbakte mandler og blomkål. (E) (MA) (SD) (HV)

Vinanbefaling: St Anthony Rotschiefer Riesling Eller Georg Breuer Charm.

VEGETAR SJOKOLADEMOUSSE

med karamelliserte nøtter og vegetarisk pistasjis. (MA) (HA) (PS)

Vinanbefaling: Valpantena Tesauro Recioto Valpolicella.



PRIS PER PERSON NOK 595,-

Lokalleie (kr 125,- per person, inkl. Scandic vann) samt vinanbefaling kommer i tillegg til menypris. For et bredere utvalg, vennligst se vår drikkemeny

Det er ikke anledning til å sette sammen sin egen meny. Menyen selges som anbefalt.

(E) Egg (MA) Mandler (HA) Hasselnøtter (PS) Pistasjenøtter (M) Melk (SD) Skalldyr (HV) Hvete