

# **SELSKAPS MENY**

**FOR GRUPPER PÅ 10 OG OVER, FORHÅNDSBESTILL MINST TRE DAGER I FORVEIEN**

## **FORRETT:**

### **FRITT VALG AV KUN TO TYPER RETTER PER GRUPPE**

- ▣ SCAMPI OG KAMSKJELL I PROSECCO SJY MED PERSILLE, SHERRY TOMATER, HVITLØK OG LITT CHILI.
- ▣ ITALIENSKE KJØTTPÅLEGG-DELIKATESSER OG OSTER MED MARINERT OLIVEN MIX, OG FOCACCIA.
- ▣ MOZZARELLA BURRATA, MARINERTE SHERRY TOMATER, RUCOLA OG BASILIKUMPESTO.

## **HOVEDRETTER:**

### **FRITT VALG AV KUN TO TYPER RETTER PER GRUPPE**

- ▣ YTRERFILET AV HJORT I RØDVIN BLÅBÆR SJY MED GRATINERT ASPARGES OG MANDELPOTETER I PERSILLE OG HVITLØK
- ▣ GRILLET KVETTEFILET MED OLIVEN KAPERS I TOMATSAUS, SHERRY TOMATER, MANDELPOTETER I SMØR OG URTER.
- ▣ PORCHETTA, (ITALIENSKERIBBERULL), MED STEKTE PARMESANPOTETER, PEPPERROTTSAUS OG KARAMELLISERT LØK
- ▣ LAMMECARRE MED SPRØ URTESKORPE SERVERT MED DUCHESSE POTETER OG PAPRIKASAU
- ▣ PIGGVARFILET SAFRAN SMØRSAUS MED OVNSBAKT ROTGRØNNSAKER

## **DESSERT:**

- ▣ KLASSISK TRAMISÙ.
  - ▣ PANNACOTTA MED SKOGBÆR COULIS.
  - ▣ OSTKAKE MED KANEL EPLER OG KARAMELL
- TRE RETTERS MENY KR. 729,- PR. PERS. (FORRETT, HOVEDRETT, DESSERT)**
- FORRETT OG HOVEDRETT KR. 629,- PR. PERS.**
- HOVEDRETT OG DESSERT KR. 529,- PR. PERS.**

## **BUFFET ALTERNATIV:**

**DET BESTE AV ITALIENSKE SPEKEMAT DELIKATESSER: PARMASKINKE, BRESAOLA, FORSKJELLIGE SALAMI, OSTER, CAPRESE MED BØFFELMOZZARELLA, MARINERTE OLIVEN BLANDING, FORSKJELLIGE PESTO, FOCACCIA OG TO FORSKJELLIGE VÅRME PASTARETTER.**

**KR. 499,- PR. PERS.**