

## Selskapsmeny/ Julebord 2023

For grupper på 10 og over, forhåndsbestille minst tre dager i forveien



### Forretter:



- Sautert scampi og kamskjell i sitron safransaus med sherrytomater og asparges

*(Sautéed scampi and scallops in lemon saffron sauce with sherry tomatoes and asparagus)*

- Carpaccio av bresaola (luftørket saltet bifilet) med sopp rucola, grana, citronette og trøffleolje

*(Carpaccio with bresaola (air-dried salted beef fillet) with mushroom rocket, Parmesan, citronette or truffle oil)*

### Hovedretter:

- Okse indrefilet rullet med parmaskinke i grønn peppersaus servert med nypoteter og aspargesspisser smaksatt med hvitløk og ferske krydder

*(Beef tenderloin rolled with Parma ham in green pepper sauce served with new potatoes and asparagus tips flavored with garlic and fresh spices)*

- Sesampanert tunfisk i burrata krem og avokado med blanding salat og sherrytomater

*(Sesame breaded tuna in burrata cream and avocado with mixed salad and sherry tomatoes)*

### Dessert valg fri :

- Klassisk Tiramisù

- Ost kake New York med bringbær coulis  
*(Cheesecake New York)*

- Tre retter meny kr.869,-pr. pers. (Forett, Hovedrett, Dessert)

Forett og Hovedrett kr.739,-pr.pers.

Hovedrett og Dessert kr.639,-pr. pers.

