

Festmeny Nr. 1

Kremet skogsoppsuppe

*Toppet med sprøstekt reinpølse fra ARV,
urtebrød- krutonger og trøffelolje*

Baconsurret svinemedaljonger

*Serveres med honning- bakte rotgrønnsaker,
kraftig rødvinssaus og fløtegratinerte poteter*

Appelsinpanacotta

*Toppet med cointreau- marinerte bjørnebær
og nøttechrumble*

pris pr gjest
655,-

Festmeny Nr. 2

Hjemmelaget Andeleverpaté

Serveres med løkmarmelade og stekt brød

Urtemarinert lammecarré

Saftig og Smakfullt stykke lam, Servert med krydderstekte grønnsaker, kremet Cognac-saus og urtepotetmos

Bærsymfoni

*Friske bær marinert i bananlikør.
Toppet med zabaglione og italiensk biscotti*

pris pr gjest

685,-

Festmeny Nr. 3

*Whiskey- gravet flatbiff av rein
fra ARV*

Servert med bladsalat, flatbrød og gulrot og sellerirot- krem

*Sitron og ingefærbakt lakserygg
fra Frøya*

*Saftig rosastekt lakseloin servert med rotgrønnsaksstuing og saltbakt
amandinepotet*

*Meyergårdens hjemmelagede
karamellpudding*

Serveres med krem og karamellsaus

*pris pr gjest
665,-*