

Kaldmat:

Jægermix-marinert roastbiff av rein fra ARV toppet med gulrot puré og blåbær/portvin saus

Fjellsnacks fra ARV

Varmrøkt røyfilet fra Sæterstad Gård, syltet rødløk

Chili- og kakaobakt laksefilet fra Kvarøy med sitrus aioli

Saltbakt minimandel, surret med serranoskinke

Marinert grønn og sort oliven

Minibladsalat med tomat vinagrette

Grostini med tomat

Manchego 12 mnd.

Ørretcheviche med vårløk, avocadokrem og granateple.

Lokale oster etter tilgang og salt kjeks

Rekesymfoni med reker fra Nord reker, med mango, rødløk og paprika, timian og olivenolje

Smørstekt stekt Helgelandsbrød

Hvitpisket setersmør med havsalt og nykvernet grønnpepper.

Varmmat

Scampi med ingefær, chili og lime

Urtemarinert Lamme Carrè servert med mandel mos med bacon og purreløk, og rødvinssaus

Dessert

Belgisk mørk sjokolade mouse med salt nøttekrønsj

Panacotta med marinerte bjørnebær

Pris for bare kaldmat er 485,- pr gjest.

Pris for hele menyen er 695,- pr gjest inkl varmmat og dessert.