



Festmeny 2026

Forretter:

Smørstekte kamskjell

søtpotetkrem, brunet soyasmør, urteolje, ørretrogn og mikrourter

Kr 225,-

Tartar av kalv

trøffel, speket eggeplomme, parmesan og sprø potet

Kr 195,-

Soya og sesam marinert laks

vårløk, avokadokrem, urteolje, mangosalat og ørretrogn

Kr 185,-

Hovedretter:

Helstekt indrefilet av okse

broccolinni, sellerikrem, urtebakte perlepoteter og portvinssaus

Kr 505,-

Helstekt flatbiff av rein

asparges, stekt aromasopp og viltpeppersaus.

Potetpure med sprøstekt bacon og gressløk

Kr 525,-

Urtemarinert Lammecarrè

glasert gulrot, broccolinni, balsamico bakte småtomater,

rødvinnssaus og fløtegratinerte poteter

Kr 485,-

Desserter:

Solbærmousse kake

på smuldrebunn med solbæргеle og marinerte bjørnebær

Kr 185,-

Oster fra fjern og nær

med sprøtt, salt og søtt

Kr 205,-

Meyergårdens egen karamellpudding

toppet med krem og karamellsaus

Kr 155,-

Minimum 20 gjester. Hele selskapet må velge samme meny