



SELSKAPSMENYER PÅ MEET ULLEVAAL 2022

FORRETTER

Sitruskveite

Sitrusmarinert kveite, rørosrømme, rosépepper, parmesanchips med eple og olivenoljedressing

Sotet laks

Sotet laks, limegelé, persillerotpuré, lakserogn og olivenolje

Grillet tunfisk

Grillet tunfisk, sesam med kimchi, rørosrømme, syltet gresskar med ingefær og ponzusaus

HOVEDRETTER

Ovnsbakt indrefilet av okse

Potetpuré med trøffel, glasert løk med spinat og grønnsakscrudité og kirsebærsaus

Urtemarinert kyllingbryst

Bakt småpotet, selleripuré, grillet hjertesalat, saltbakt minibete og karissasaus

Rosmarinmarinert lammecarré

Potetpuré med urter og sennep, bakt gulrot, pastinakk, grillet hjertesalat og rosmarinsaus

DESSERT

Hvit sjokolademousse

Chai-te, kokos, kaffecrumble og bringebær

Oreo ostekake

Rødpappelsin og chips

Lime- og bringebærterte

Priser

3-retter kr 625,- per person

2-retter kr 495,- per person

Kun hovedrett kr 350,- per person

Kaffe servert ved bordene kr 31,- per person.