

Selskapsmenyer på Meet Ullevaal

FORRETTER

Ingefær- og chilibakt laks

Agurk, eple- og olivengele, gulrothummus, marinert fennikel, ingefær- og chilisiurp, grissini med pepper.

Grillet kamskjell

Med marinade av lime, sjalottløk, chili og koriander. Serveres med mais- og mangokrem, ruccula og chorizocrisp

Carpaccio

Carpaccio av gin- og sirupsgravet hjort med parmesan modnet i 30 måneder, kapers, løkkompott, brødchips og Rørosrømme med enebær

3-retter kr 742,- per pers

2-retter kr 612,- per pers

HOVEDRETTER

Svinenakke

Svinenakke med potetpuré tilsmakt trøffel og purre, chilibakt gulrot, saltbakt sjalottløk, råmarinert spisskål og harissasaus

Marinert andebryst

Appelsin- og peppermarinert andebryst med bakt sellerikrem, søtpotet med kanel, chilibakt gulrot, rødvinsmarinert kål, feldsalat og madeirasaus

Grillet torsk

Med petit poisekrem, chilisekt blomkål, glasert gulrot og bakt fennikel

DESSERTER

Pavlova

Vanilje- og pasjonsfruktkrem med marinerte bær

Rød velvetkake

Med kremost og mørk sjokoladesaus

Mascarpone- og pærekrem

Med myntegelé og appelsincoulis

Sett sammen deres egen meny; velg forrett, hovedrett og dessert.

Menyvalg må være oss i hende senest ti dager før arrangementsdato. Eventuelle allergier må meldes fra senest tre dager før ankomst. Menyer serveres til min. 12 personer. Det må velges felles meny for hele selskapet. Alle priser er inkl. 25% mva.