

# SELSKAPSMENY

## FORRETTER

### Bakt torsk

Serveres med rødbeter, erter- og myntepuré, syltet delikatesseløk, marinert pære og aigre-doux saus (Fisk, Melk, Sulfitt)

### Grillet sjøkreps hale

Serveres med blomkålkrem, marinert fennikel, gulrot, selleri, karsesalat og molesaus med dill (Skalldyr, Sennep, Melk)

### Pepper- og chilimarinert ørret

Serveres med brent blomkålkrem, brokkoli- og eple- couscous, yuzu- og olivenoljevinaigrette, spirer og dill (Fisk, Melk)

### Sherrygravetandebryst

Serveres med mørkelkrem, pisket rørosrømme med einebær og rose pepper, syltet fennikel, friséesalat, brødchips og solbærsirup (Melk)

## HOVEDRETTER

### Langtidsstekt rosmarinmarinert oksemørbrad

Serveres med pastinakk- og sellerikrem, grilletspisskål og sopp med karamelliserte gulrøtter, marinerte tomater, saltbakte poteter og morkelsaus (Melk, Sulfitt)

### Urtekonfitert andelår og ramsløkpølse

Serveres med potetpuré, marinerte tomater, grillet endivie, spinat, frisséesalat og rosmarinsaus (Melk, Sennep, Sulfitt)

### Timian- og sitronstekt indrefilet av svin

Serveres med potetpuré, spisskålsalat med vårløk, spinat, aprikos, balsamicomarinert portobellosopp og madeirasaus (Melk, Sulfitt)

### Urtebakt laks

Serveres med sellerikrem, chilistekt blomkål, glasert gulrot og bakt fennikel (Fisk, Melk)

## DESSERT

### Rabarbra

Serveres med mascarponekrem og hvit sjokoladecrumble (Melk)

### Mørk sjokoladecake

Serveres med syrlig karamellkrem og bringebærcoulis (Melk, Hvete, Egg)

### Bakt ostekake

Serveres med pistasjkrem og marinerte bringebær (Hvete, Melk, Egg, Pistasjnøtt)

3 retters - 770,- per person

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.

**MEET**

ULLEVAAL

**F**

FURSETGRUPPEN