

# MEET

## ULLEVAAL

### SELSKAPSMENY

La oss gjøre selskapet til en suksess. Vi leverer restaurantmat av ypperste kvalitet til ditt arrangement.

Alle våre retter er nøye komponert og består av de beste råvarene sesongen har å by på.

Minimum 20 personer. Det forutsettes at alle i selskapet velger samme meny. Vi tilpasser for vegetar og allergier.

**3-retter 793,-**

**4-retter 913,-**

#### FORRETTER

##### **Sitrusmarinert kveite**

Serveres med gresskarpuré med chili, tangrogn, reddik, karamelliserte mandler og sitrus- og olivenoljevinaigrette  
*Allergener: fisk, mandel*

##### **Estragonmarinert laks fra Vågen**

Serveres med jordskokkpuré, appelsinmarinert asparges og kirsebærkrem  
*Allergener: fisk, sennep, melk*

##### **Stekt kamskjell**

Serveres med rødbetpuré, syltet gulbete, marinert chioggiabete og eple- og ingefærcoulis  
*Allergener: bløtdyr*

##### **Gravet elg**

Serveres med reddik, sukkerertsalat, pærekrem med enebær, syltet delikatesseløk og balsamicovinaigrette  
*Allergener: sulfitt*

#### HOVEDRETTER

##### **Okserullade ytrefilet**

Serveres med gulrotpuré, bakte småpoteter, nepe og shi-me-gi-sopp med morkelsaus  
*Allergener: melk, sulfitt*

##### **Mørbrad av lam fra Valdres**

Serveres med ramsløk, urtepolenta, soltørkede tomater, grønnkål, søtpotet, pastinakk og rødvinssaus  
*Allergener: melk, sennep, sulfitt*

##### **Villsvin ytrefilet**

Serveres med pommes Anna, chorizo, cannelloni, bønnepuré, kålsalat med tranebær, karamellisert gulrot og portvinssaus  
*Allergener: melk, sulfitter*

##### **Urtebakt ørret fra Vågen**

Serveres med risotto Verde, syltet kantarell og bakt fennikel  
*Allergener: fisk, melk, sulfitter*

# MEET

## ULLEVAAL

### SELSKAPSMENY

3-retter 793,-

4-retter 913,-

#### DESSERT

##### **Mascaronemousse**

Sitronkrem med mandel-crumble og bær

*Allergener: melk, nøtter, mandel, egg, hvete*

##### **Mørk sjokolademousse**

Vaniljekake, brandymarinerte kirsebær  
og karamellsaus

*Allergener: melk, sulfitt, egg, hvete*

##### **Eple- og pecanpai**

Vaniljekrem og salt karamell

*Allergener: nøtter, pecan, hvete, melk, egg*

##### **Ostetallerken**

3 typer oster, knekkebrød og kompot

*Allergener: egg, sesamfrø, melk, upasteurisert ost*

#### VEGANSK 3-RETTER

##### **Rødbetpuré**

Serveres med syltet gulbete, råmarinert

chioggiabete med ramsløkdressing

##### **Risotto verde**

Serveres med soltørkede tomater,

grønncål og syltet kantarell

##### **Sjokolademousse**

Serveres med marinerte bær

*Allergener: hvete*

#### KAFFE

Ønskes kaffe satt frem på buffet/bar kan  
dette bestilles for kr 26,- per person

Ønskes servering av kaffe ved bordene  
er prisen kr 33,- per person