

Bryllupsmeny

Spekeskinkecarpaccio servert med karvemajones, vaktelegg, salat, akevittgele og focaccia

Storfe indrefilet servert med mandelpotet, gulrotpure, spinat og kremet akevittsaus.

Sjokoladefondant servert med vaniljeis, bringebær og pasjonsfrukt.

Ørretpastrami servert med soyakryddersjy, dillemulsjon, ørretrogn, eplesalat og rabarbra

kalvefilet servert med Annapotet, bakt småløk, gulrot, sopp, spinat og kremet Anis og trøffelsaus

Akevittpanacotta med sjokolade og bringebær.

Grillet kamskjell på dillrisotto, dillolje, sitrus og hummerbiscue

Honning og rosmaringlasert Andebryst servert med grillet kongeøsterssopp, pomme anna, pastinakkpure, spinat, løkconfit, og akevittbearnaise.

Bringebærmoussekake toppet med hvit sjokolade, bringebærduo og pasjonfruktcurd

Sharing/Tapas middag

Grillet kamskjell og gulrotpure, akevittgravet ørret og dillemulsjon, trønfjellskinke og fjelldronning-ost, Storfe carpaccio, trøffel og basilikum, rotfrukt chips, Oliven, hjertesalat, potetaioli, rømme, akevittemulsjon, focaccia og flatbrød

Helstekt storfe servert med grilla pastinakk, rødvinssaus, spinat, fondantpotet, bratwurst fra Brovold, pannestekt flekksteinbit servert med potet og rotgrønnsaks cassoulet, akevithollandaise og blåskjell.

Sjokolade mousse med bringebær servert med pasjonfruktcurd og brent karvemarengs.