

2024

Selskapsmenyer



Meny 1

Spekeskinkecarpaccio servert med karvemajones, salat, akevittgele og focaccia.
Storfe indrefilet servert med mandelpotet, jordskokkpure, spinat og akevittbearnaise.
Sjokoladefondant servert med vaniljeis, bringebær og pasjonsfrukt.

895.-

Meny 2

Gravet ørret rull servert med dillemulsjon, ørretrogn og syltet eplesalat.
Posjert kveite servert med Annapotet, bakte beter, purreløk, spinat og trøffelhollandaise.
Akevittpanacotta med sjokolade og bringebær.

795.-

Meny 3

Grillet kamskjell på dillrisotto, dillolje og hummerbisque.
Honning og rosmaringlasert Andebryst servert med portobello, Annapotet, pastinakkpure, spinat, bakt småløk, og stjerneanis-appelsin sjy.
Bringebærmoussekake toppet med hvit sjokolade, og pasjonfruktcurd.

945.-

Meny 4

Potetsuppe med sprøstekt bacon, trøffelolje, rotfruktchips, og hjemmelaget brød.
Akevittbraisert svinenakke med sesongens tilbehør.
Sjokoladepannacotta.

685.-



Atlungstad Brenneri



+47 62 33 00 55



post@atlungstadbrenneri.no