Sirkus
Renaa

JULEMENY MANESJEN

Med sesongens tilgjengelige råvarer setter kokken
sammen en smakfull julemeny

Surdeigsbrød fra bakermester Nikolai
Rørossmør

Gravlaks
servert senepssaus og potetsalat
allergener: fisk, gluten (hvete), melk, sulfitt

Pinnekjøtt
Saltet eller røkt pinnekjøtt fra A. Idsøe
(hele gruppen må velge det samme)
vossakorv, kålrotstappe, mandelpotet og pinnefett
allergener: melk

Riskrem a la mande
Riskrem servert med fløte karamell
og brente mandler
allergener: melk,nøtter (mandel)

1195,-

Menyen må forhåndsbestilles minst 7 dager i forveien. Noen av ingrediensene kan variere pga. sesong. Vi tar hensyn til allergier og intoleranse, så lenge det er avtalt på forhånd. Endelig antall gjester bekreftes seinest 3 dager i forveien. Ikke overholdte frister/ikke møtt opp vil bli fakturert med 550,- kr per person for bord over 8 stk. Alle må forhåndsbestille felles meny.
Vi tar samlet betaling.

Sirkus
Renaa

JULEMENY SIRKUS

Med sesongens tilgjengelige råvarer setter kokken
sammen en smakfull julemeny

Surdeigsbrød fra bakermester Nikolai
Rørossmør

Røkt kveite, grillet vårløk kompott,
fennikel og rømmesaus med ramsløksolje.
allergener: fisk, melk, sulfitt

Oksekjake med sjysaus
bakte småpoteter, brokkolini og gulrot
allergener: melk

Riskrem a la mande
Riskrem servert med fløte karamell
og brente mandler
allergener: melk,nøtter (mandel)

1195,-

Menyen må forhåndsbestilles minst 7 dager i forveien. Noen av ingrediensene kan variere pga. sesong. Vi tar hensyn til allergier og intoleranse, så lenge det er avtalt på forhånd. Endelig antall gjester bekreftes seinest 3 dager i forveien. Ikke overholdte frister/ikke møtt opp vil bli fakturert med 550,- kr per person for bord over 8 stk. Alle må forhåndsbestille felles meny.
Vi tar samlet betaling.

Sirkus
Renaa

JULEMENY LE CIRQUE

Med sesongens tilgjengelige råvarer setter kokken
sammen en smakfull julemeny

Surdeigsbrød fra bakermester Nikolai
Rørossmør

Klassisk juletallerken
Svineribbe fra Prima Jæren, medisterkaker,
medisterpølser, hjemmelaget surkål, kokte poteter,
brun julesaus og rørte tyttebær
allergener: melk, gluten (hvete), sulfitt

Frisk avslutning
Bringebær gelato toppet med triple sec

795,-

Menyen må forhåndsbestilles minst 7 dager i forveien. Noen av ingrediensene kan variere pga. sesong. Vi tar hensyn til allergier og intoleranse, så lenge det er avtalt på forhånd. Endelig antall gjester bekreftes seinest 3 dager i forveien. Ikke overholdte frister/ikke møtt opp vil bli fakturert med 550,- kr per person for bord over 8 stk. Alle må forhåndsbestille felles meny.
Vi tar samlet betaling.