

konferanse meny

MANDAG

spicy bakt tomatsuppe.

torskerygg med potet- og sellerimos, grønnsaker og sennepssaus.

krumkake med tyttebærkrem.

TIRSDAG

thaisuppe med kokosmelk og scampi.

svinekam med potetbåter, grønnsaker og cognac peppersaus.

marinerte bær med mascarponekrem.

ONSDAG

blomkål og purreløksuppe med sprøstekt bacon.

uer filet med potet, smørdampet brokkoli, beter og brunet smør.

sjokolade pavlova med kaffekrem.

TORSDAG

gulrotsuppe med appelsin og chili.

boeuf bourguignon med grov potetmos tilsmakt timian.
hjemmelaget sorbet med nøttekrønsj.

FREDAG

kremet soppsuppe.

steinbit med potet, aspargesbønner, ovnsbakt tomat og spicy paprikasaus.

salt karamell panna cotta.

LØRDAG

tørrfisksuppe.

lammeskank med potetmos, gulrot, sellerirot og portvinssaus.

sitron ostekake.

SØNDAG

kremet maissuppe med sellerirot chips.

lettsaltet torsk med potet, gulrotstuing, brokkolini og baconsmør.

lune bær med is.

conference menu

MONDAY

spicy baked tomato soup.

cod loin with potato and celeriac purée, vegetables, and mustard sauce.

Norwegian "krumkake" with lingonberry cream.

TUESDAY

thai soup with coconut milk and prawns.

roasted pork loin with potato wedges, vegetables, and cognac pepper sauce.

marinated berries with mascarpone cream.

WEDNESDAY

cauliflower and leek soup with crispy bacon.

rose fish with potatoes, butter-steamed broccoli, beets, and brown butter.

chocolate pavlova with coffee cream.

THURSDAY

carrot soup with orange and chili.

boeuf bourguignon with rustic thyme-flavored mashed potatoes.

homemade sorbet with nut crunch.

FRIDAY

creamy mushroom soup.

wolfish with potatoes, green beans, oven-baked tomato, and spicy bell pepper sauce.

salted caramel panna cotta.

SATURDAY

stockfish soup.

braised lamb shank with mashed potatoes, carrot, celeriac, and port wine sauce.

lemon cheesecake.

SUNDAY

creamy corn soup with celeriac chips.

lightly salted cod with potatoes, carrot purée, broccolini, and bacon butter.

warm berries with ice cream.