

bouquet menu

MENU NO. 1

shellfish soup with crayfish tails.

veal with fresh vegetables, parsnip purée,
parmesan potatoes and port wine sauce.

baked cheesecake with blueberries.

MENU NO. 2

seared scallops with cauliflower cream, chorizo
and tobiko caviar.

reindeer sirloin with carrot, rutabaga, brussels
sprouts, celeriac purée, filo potato and
blueberry sauce.

crème brûlée with fresh berries.

MENU NO. 3

smoked reindeer with celeriac purée and
lingonberry balsamic.

grilled semi-dried cod from halvors

tradisjonsfisk served with grilled cabbage, pearl
potatoes, crispy bacon and creamy dijon
mustard sauce.

chocolate fondant with vanilla ice cream and
raspberry coulis.

Selskapsmeny

MENY NO. 1

skalldyrssuppe med krepsehaler.

kalv med friske grønnsaker, pastinakkpure, parmesan-poteter og portvinssaus.

bakt ostekake med blåbær.

MENY NO. 2

stekt kamskjell med blomkålkrem, chorizo og tobiko kaviar.

rein flatbiff med gulrot, kålrot, rosenkål, sellerirotpure, filopotet og blåbærsaus.

crème brûlée med friske bær.

MENY NO. 3

røkt rein med sellerirot pure og tyttebær balsamico.

grillet boknafisk fra Halvors Tradisjonsfisk servert med grillet kål, perlepotet, sprøstekt bacon og kremet dijonsennepssaus.

sjokoladefondant med vaniljeis og bringebær coulis.