



FJORDBRIS HOTELL

ØSTHUSVIK

Festmeny - side 1 av 2

Meny 1

- Stekt kamskjell med sauterte juliennegrønnsaker og soyavinaigrette med ingefær og chili.
 - Jordskokksuppe med bacon og brødkrutonger.
 - Skiver av helstekt andebryst med appelsinglaserte rotfrukter og fennikel, sjysaus og ovnstekte småpoteter.
 - Amerikansk ovnsbakt ostekake med blåbær. Serveres med mangosalat og blåbærcoulis
- Allergener - meny 1 - Kamskjell (gluten, melk, soya, bløtdyr) - Jordskokksuppe (melk, gluten, selleri) - Andebryst (selleri)*

Meny 2

- Sesampanert breiflabb med vårløk, agurksalat og rømmedressing med wasabi og lime.
 - Blåskjellsuppe med kokosmelk og grønn karri, med friske grønnsaker og koriander.
 - Lammecarré med fløtepoteter, sjysaus med urter og soltørkede tomater, og paprika fylt med sopp, løk og aubergine.
 - Sitronerte med marengslokk og bringebærcoulis.
- Allergener - meny 2 - Breiflabb (fisk, melk, gluten, sesamfrø) - Blåskjellsuppe (bløtdyr) - Lammecarré (melk) - Sitronerte (egg, melk, gluten).*

Meny 3

- Stekt kamskjell med sauterte juliennegrønnsaker og soyavinaigrette med ingefær og chili.
 - Purésuppe av ferske grønne erter med krydret kjøttpølse og trøffelolje.
 - Steinbitfilet med urteskorpe, sauterte grønnsaker, paprikasaus med safran og ovnstekte småpoteter.
 - Konfektkake av mørk sjokolade, med pasjonsfruktmouse og bringebærcoulis.
- Allergener - meny 3 - Syltet laks (fisk, melk) - Ertesuppe (Melk, selleri) - Steinbit (fisk, gluten, nøtter) - Konfektkake (melk, gluten, kan inneholde spor av nøtter)*

Hjemmebakt brød.

På vårt kjøkken bakes det brød hver dag - som serveres til alle lunsjer og middager.

Priser 4 retters festmeny = kr 595,-
Alternativt valg av 3-retter = kr 535,-
Pris er inkl 25 % mva.

Ved selskapsarrangement faktureres det ordinær menypris for alle det dekkes til - uansett alder.



FJORDBRIS HOTELL
ØSTHUSVIK

Selskapsmeny - side 2 av 2

Meny 4

- Kremet blomkålsuppe med purreløk og persille.
- Sursteik med dampede grønnsaker, waldorfsalat, rørte tyttebær, kokte poteter og fløtesaus.
- Karamellpudding med cognackrem og karamellsaus.

Allergener - meny 4 - Blomkålsuppe (melk, gluten, selleri) - Sursteik (melk, gluten, selleri) - Karamellpudding (melk, egg).

Meny 5

- Spekeskinke med grønn asparges, frisk bladsalat, basilikumpesto og revet parmesan.
- Ovnstekt laksefilet krydret med spisskummen. Tzatziki og cous cous med linser og grønnsaker.
- Sjokoladefondant med fruktsalat og bringebærcoulis.

Allergener - meny 5 - Skinke og asparges (melk, nøtter) - Laks (melk, gluten, fisk) - Sjokoladefondant (egg, melk, gluten, kan inneholde spor av nøtter).

Meny 6

- Kremet fiskesuppe smakt til med safran, med laks og juliennegrønnsaker.
- Helstekt lammelår med rosmarinsjy, dampede grønnsaker og ovnstekte potetbåter med hvitløk og timian.
- Vaniljefromasj med rabarbrakompott.

Allergener - meny 6 - Fiskesuppe (fisk, melk) - Lammelår (selleri) - Fromasj (egg, melk).

Meny 7

- Akevittgravet laks med sennepsaus og frisk bladsalat.
- Helstekt svinenakke med surkål, appelsinglaserte rotgrønnsaker, fløtesaus tilsmakt med grov sennep og kokte poteter.
- Skogsbærkompott med hjemmelaget kanel-isparfait.

Allergener - meny 7 - Gravlaks (fisk) - Svinenakke (gluten, melk, selleri) - Bær og is (egg, melk).

Hjemmebakt brød.

På vårt kjøkken bakes det brød hver dag - som serveres til alle lunsjer og middager.

Pris - 3 retters selskapsmeny = kr 495,-

Ved selskapsarrangement faktureres det ordinær menypris for alle det dekkes til - uansett alder.