

**SELSKAPS**

**MENY**



**TO GLASS®**

## **Chambre Gourmet**

**Tar opp til 16 personer**

## **Chambre Separée**

**Tar opp til 30 personer.**

**Egen inngang, toaletter og muligheten for bar**

## **2. etasje**

**Tar opp til 60 personer.**

**Egen inngang, toaletter og muligheten for bar**

## **Har dere noen andre ønsker?**

**Ta kontakt, så skreddersyr vi en løsning til deres ønsker og budsjett.**

## TAPASMENY TAPASMENU

Tapas er det perfekte måltidet for de som liker den sosiale stemningen rundt bordet, og de gode spanske smakene fra alle rettene som blir servert. Vi tilbyr dere en unik smaksopplevelse av 10 forskjellige spanske tapasretter som garantert faller i smak.

Tapas are the perfect meal for those who enjoy the social atmosphere around the table and the great Spanish flavors of all dishes served.  
We offer you a unique taste experience of 10 different Spanish tapas.

**Per person** **399,-**

**Appelsin og karamell panna cotta** **50,-**

med bakt hvit sjokolade og krem

Orange and caramel panna cotta with baked white chocolate and whipped cream

## GRYTE STEW

**Oksegryte med sopp, grønn pepper og paprika**

**servert med ris og blandet salat**

**Panna cotta med bringebær coulis** **kr 250,-**

# MENY 1 MENU 1

## 3-ELLER 4-RETTERS 3- OR 4- COURSE

### Scampi

sautert i chili og hvitløk, med alfaspirer

King prawns sautéed in garlic and chili

### Pannestekt kveite

med sesongens tilbehør, sjekk a la carte meny for mer informasjon

Pan fried halibut with seasonal condiments, check restaurant menu for more information

### Indrefilet av okse

med sesongens tilbehør, sjekk a la carte meny for mer informasjon

Filet of beef with seasonal condiments, check restaurant menu for more information

### Sesongens panna cotta

Seasonal panna cotta

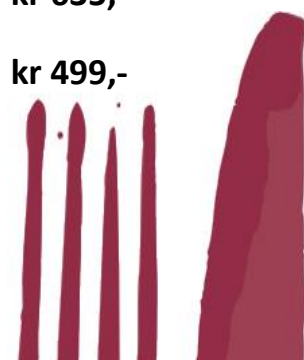
**3-RETTERS MENY, velg mellom fisk eller kjøtt** Mandag - Onsdag kr 449,-

**3-RETTERS MENY, velg mellom fisk eller kjøtt** Torsdag - Søndag kr 499,-

**ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS** kr 399,-

**4-RETTERS MENY** kr 635,-

**ANBEFALT VINPAKKE 4-RETTERS** kr 499,-



## **MENY 2** MENU 2

### **3-RETTERS** 3-COURSE

#### **Blomkålsuppe**

med sprøstekt skinke, krutonger og urteolje

Cauliflower soup with crispy cured meat, croutons and herb oil

#### **Kalv**

med brent gulrot, broccolini, sellerirot puré, amandine poteter og rosépeppersaus

Veal burnt carrot, broccolini, celery root puré, potatoes and rosé pepper sauce

#### **Vanilje panna cotta**

med coulis og bær

Vanilla panna cotta with sauce and berries

**3-RETTERS MENY**

**kr 419,-**

**ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS**

**kr 399,-**

## **MENY 3** MENU 3

### **3-RETTERS** 3-COURSE

#### **Bruchetta**

med spekeskinke og parmesan

Bruchetta with cured ham and parmesan cheese

#### **Ytrefilet av okse**

med sesongens grønnsaker, béarnaise saus og fløtepotet

Filet of beef with seasonal vegetables, béarnaise sauce and gratinated potatoes

#### **Sjokolademousse**

med variasjon av bringebær

Chocolate mousse with raspberries

**3-RETTERS MENY**

**kr 479,-**

**ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS**

**kr 399,-**



## **MENY 4** MENU 4

### **3-RETTERS** 3-COURSE

#### **Pannestekt kamskjell**

med asparges, syltet delikatesseløk, hollandaise saus, rug og ørret rogn

Scallops with asparagus, pickled onion, hollandaise sauce, rye and trout roe

#### **Reinsdyr**

med østersopp, spinat, viltsaus, syltet rødløk, potet- og sellerirotpuré

Filet of reindeer with mushrooms, spinach, gravy, pickled red onion mashed potatoes and celery root

#### **Pasjonsfrukt terte**

med vaniljesmuler og vaniljesaus

passionfruit tart with vanilla crumble and vanilla sauce

**3-RETTERS MENY**

**kr 630,-**

**ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS**

**kr 399,-**

## **MENY 5** MENU 5

### **3-RETTERS** 3-COURSE

#### **Kongekrabbe**

med gressløkmajones, reddik, syltet eple og rugbrød

King crab with chives mayonnaise, radish, pickled apple and rye bread

#### **Torsk**

med broccolini, chorizo, potet chips, saus vierge og klippfisk  
brandade

Cod with pickled beets, baked beets, asparagus beans, goat cheese sauce and mashed potatoes

#### **Tiramisu**

med kaffesirup

Classic tiramisu with coffee syrup

**3-RETTERS MENY**

**kr 550,-**

**ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS**

**kr 399,-**



## **MENY 6** MENU 6

### **3-RETTERS** 3-COURSE

#### **Skalldyrsuppe**

med kamskjell, fritert purreløk, microuarter og urteolje

Shellfish soup with scallops, deep fried leek, micro herbs and herb oil

#### **Livèche kyllingbryst fra Tre Gårder**

Marinert med sitrontimian, serveres med grønnsakslasagne, parmesanaioli, parmesanchips, crazy peas og syltet rød delikatesseløk

Free range chicken breast from Tre Gårder in Østfold marinated with lemon thyme, served with vegetables lasagne, parmesan cheese aioli, parmesan cheese chips, pea sprouts and pickled red onion

#### **Mascarpone crème**

med crème de cassis, fingerkjeks, fermentert blåbær og blåbær gelé

Mascarpone cream cheese with crème de cassis, lady fingers, fermented blueberries and blueberry gelé

**3-RETTERS MENY**

**kr 570,-**

**ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS**

**kr 399,-**

## **MENY 7** MENU 7

### **4-RETTERS** 3-COURSE

#### **Andebryst**

med sellerirot puré og steinsopp saus

Duck breast with celery root puré and cep mushroom sauce

#### **Breiflabb**

med serranoskinke, juanita tomater, brent løk og skalldyr saus

Monkfish with serrano ham, tomatoes, burnt onion and shellfish sauce

#### **Lammecarré**

med bakt auberginpuré, rotgrønnsaker, poteterrine og kremet grønnpepper saus

Rack of lamb with baked eggplant puré, root vegetables, pommes anna and creamed green pepper sauce

#### **Peanøttsmør parfait**

med fudge og salt karamell popcorn

Peanut butter parfait with fudge and salt caramel popcorn

**4-RETTERS MENY**

**kr 730,-**

**ANBEFALT VINPAKKE 4-RETTERS**

**kr 499,-**