

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

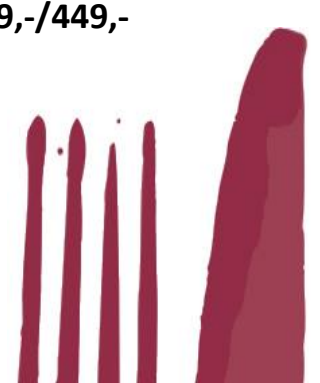
med sesongens tilbehør, sjekk a la carte meny for mer informasjon

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	kr 525,-
4-RETTERS MENY	kr 650,-
ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS/4-RETTERS	kr 399,-/499,-
ANBEFALT ØLPAKKE 3-RETTERS/4-RETTERS	kr 349,-/449,-



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 449,-

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 499,-

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

Hvit sjokolade mousse

med kaffesirup og baileys iskrem

White chocolate mousse with coffee syrup and baileys ice cream

3-RETTERS MENY

kr 560,-

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS

kr 399,-

MENY 6 MENU 6

3-RETTERS 3-COURSE

Kamskjell

med brunet blomkålpuré, blomkål crudité, urter og reddik

Scallops with browned cauliflower puré, cauliflower crudité, herbs and radish

Livèche kyllingbryst fra Tre Gårder

Marinert med sitrontimian, serveres med grønnsakslasagne, parmesanaioli, parmesanchips, erter skudd 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

Sitron terte

med crumble, sitron chips og marengs

Lemon tart with crumble, lemon chips and meringue

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 699,-

ANBEFALT VINPAKKE 4-RETTERS

kr 499,-