



SELSKAPSMENY

2024

MINIMUM 15 PERSONER.
TILLEGG FOR OPPDEKKING I EIGE LOKALER.

MENY 1

Fiskesuppe med hvitløk krutonger (melk, skaldyr, bløtdyr, hvete)

Bakt laks i potetskorpe, dampet grønnsaker, sandefjord smør (melk, fisk)

Sitronkake med mandler, vanilje saus (egg, hvete, melk, nøtter)



MENY 2

Klippfisk Bolinos med chorrizo saus, oliven salsa og persille saus (hvete, fisk, egg, melk)

Braisert lam med mix sopp, goudapotetstappe, portvinssaus (sulfitt, melk, selleri)

Pistasj fondant med sjokolade saus og crumble marengs (egg, hvete, melk, nøtter)



MENY 3

Black Angus Carpaccio med ruccola, balsamico eddik og Grana flaks (sulfitt, melk)

Langtidsbakt kalv ytrefilet med millefeuill potet, gratinert fennikel og rødvinssaus (sulfitt, melk)

Mini dessert mix: Merengues, profiteroles, panna cotta, tiramisu, rumtruffel (egg, melk, sulfitt, hvete, nøtter)



PRISER

Meny 1:

2 retter 465,00,-

3 retter 590,00,-

Meny 2:

2 retter 505,00,-

3 retter 630,00,-

Meny 3:

2 retter 525,-

3 retter 650,-



NORDFJORD
HOTELL