



Meny Mollaløa

Menu for Mollaløa

2022

Maksimum 45 gjester
Maximum 45 guests

Tradisjonell meny

Traditional menu

Geiranger planke

Spekemat
Rømmegrout

Geiranger board

Cured and smoked meat
Traditional Norwegian sour cream porridge

Raspeball som på Sunnmøre

Mørpølse, rotstappe

Traditional Norwegian "Raspeball"

Sausage, root mash

Bær frå Valldal

Svele

Berries from Valldal

Norwegian pancake

kr. 1225,-
per person



Kortreist meny

Local menu

Sjøkreps og suppe
Blomkål

Crayfish and soup
Cauliflower

Ramsløkbakt kveite
Gulrotemulsjon

Wild garlic baked halibut
Carrot emulsion

Fjellsau og urter
Kvite rotgrønsaker, sjy

Mountain sheep and herbs
White root vegetables and gravy

Lokale gardsoster og marmelader
Crisp

Local farm cheese and marmelades
Crisp

Epler og krydder
Kremfløte

Apples and spices
Cream

kr. 1660,-
per person



Union Hotel

Local menu

Hjortetartar og beter

Peparrot

Deer tartar and beets

Horseraddish

Steikte kamskjel og kål

Estragon

Fried scallops and cabbage

Tarragon

Bakt piggvar og jordeple frå Gyda

Dill

Baked turbot and potato from Gyda

Dill

Lammerygg og ville urter

Fennikel- og løkemulsjon

Lamb back and wild herbs

Fennel and onion emulsion

Lokale gardsoster og marmelader

Crisp

Local farm cheese and marmelades

Crisp

Kardemomesufflé og raude bær

Iskrem

Cardamom soufflé

Ice cream

Søte små avslutningar

Sjokolade, macaron, gele

Petit fours

Chocolate, macaron, jelly

kr. 1895,-
per person



Grillkveld

Barbecue evening

Ein meny vil innehalde eit utval av råvarer som under,
men med variasjon i forhold til råvaretilgang.
The menu will vary depending on the season

Heilsteikt røykt svinenakke frå Hellesylt
Biff av entrecoté
Kyllingfilet på grillspyd med barbeque-saus
Lammepølser frå Hellesylt
Chistorrapølse
Bakt laks med fennikel
Bakte poteter
Potetsalat
Salatar
Dressingar
Brød og smør
Frisk fruktsalat
Heimelaga vaniljeis
Friske jordbær

*Whole roasted prime pork from Hellesylt
Grilled beef entrecoté
Chicken skewers with barbecue sauce
Lamb sausages from Hellesylt
Christorra sausage
Baked salmon with fennel
Baked potatoes
Potato salad
Salads
Dressings
Bread and butter
Fresh fruit salad
Home made vanilla ice cream
Seasonal berries*

kr. 1450,-
per person



Generell informasjon ved menyval

General information regarding the choice of menu

Hovudretten blir servert ein gong dersom ikkje anna er avtalt.

Lokalleie kr 90,- pr person i tillegg til menypris som dekker selskapsoppdekning, selskapservitør, bordblomster etter hotellets val og forslag til bordoppsett.

Bordoppsett er avhengig av antall gjester og størrelse på lokalet.

Ved val av rettar frå ulike menyar gjeld eigne priser.

Lokalleie kjem i tillegg på kr 22175,- for grupper under 20 personar.

Ring gjerne direkte til hovmeistrane våre på telefon 70 26 83 25 om de har spørsmål.

The main course is served once, unless otherwise agreed.

An additional cost of 90 NOK per person is added to the menu price.

The price includes table flowers - hotel choice, table settings, staff and candlelight.

Customizing your own menu using the alternatives above is an option, the menu rates will then vary.

Additional charge of NOK 22175,- for rental of building for groups less than 20 persons.

If any inquiries, please contact our Restaurant Manager on telephone +47 70 26 83 25.

