



Bankettmeny



2025

Meny Moderne

Kamskjell «Crudo»

Gresskar, sitron og eplesoya.

Gresskarkrem med varme krydder, marinerte agurkperler, granateple og heimelaga eplesoya.

Villkveite bakt med miso crust

Venere-ris, steinsopp og spinat.

*Villkveite frå Sunnmørskysten bakt på låg temperatur med Rørossmør og miso.
Venere-ris blir kokt i grønsakskraft, vend med steinsopp og toppa med spinatespuma.*

Lammerygg steikt med sennep og ramslauk

Grønncål og sopp, fondant grønsaker, polentakrem og ramslauksjy.

Lammerygg steikt som carré med dijonsennep og ramsløkpuré. Transjerast og serverast med sauté på grønncål og sopp, rotgrønsaker bakte med aromater og lammesjy smaka til med ramsløk.

Norske oster med fruktarmeladar

Croissant-toast

Fire forskjellige norske oster blir servert med fire forskjellige marmeladar av frukt og grønsaker, på toasta crisp croissant.

«Gulrotkake» i mascarpone og sitron cremeaux

Bringebær og sitron verbena sorbet.

*Luftig mascarpone- og sitron-cremeaux med ei kjerne av saftig gulrotkake
Toppet med kryddersmular, frysetørka bringebær og sorbet med bringebær og sitron verbena.*

2 retter (Hovudrett og dessert)

3 retter kr. 955,-

4 retter kr. 1085,-

5 retter kr 1195,-



Meny Kreativ

Crudo på kalv med raudlauk Vierge

Posjert egg, korsblomst, peparrot.

Tartar av kalv bli vend med raudlauksvinaigrette og toppa med posjert egg og tynne skiver av korsblomst grønsaker som neper og reddikar, servert med peparrotemulsjon.

Søtpotet velouté-suppe «ras al hanout»

Sjøkreps, fennikel.

Søtpoteter blir bakte med Ras al Hanout-krydder og blendast med fiskekraft og smør til ei luftig velouté-suppe. Suppa blir todelt med puré og veloute. Bitar av sjøkreps哈尔 blir steikte med fennikelpollen og fennikelbitar.

Dåhjort steikt med timian og brent svart pepar

Bruna sellerikrem og grønne vekster, Marsala-kremsjy.

Dåhjort ytrefilet blir steikt med timian og svart pepar som blir brent og knust. Sellerirot blir baka gyllen og køyrd til puré med bruna smør. Grønne vekster etter sesong, som t.d. brokkolini, dampast, og viltsjy med Marsala og kremast med crème fraîche.

Kraftkar-terte med søt-salte kjerner

Kvedemarmelade

Tertebunn med mjuk Kraftkar-krem toppa med krystalliserte pinje-, gresskar- og solsikkekjerner. Sötleg kvedemarmelade.

Passionsfrukt delice i kokos pavlova

Kryddersyltet ananas, kokos og lime-is

Frisk passionsfruktkrem fyllast i ei crisp kokos Pavlova-skorpe. Ananas blir sylta med pepper, vanilje og anis, og toppast med kokos og lime-is.

2 retter (hovedrett og dessert)

3 retter kr. 955,-

4 retter kr. 1085,-

5 retter kr. 1195,-



Meny Klassisk

Lettbakt laks «38 grader»

Croissantvaffel, piska Rørosrømme, løyrom.

Back loin av laks blir speka lett og bakt ved 38 grader og kjernetemperatur. Croissant steikt i vaffeljarn til den blir crisp og toppa med piska Rørosrømme og løyrom.

Småsalater og mikro greens.

Breiflabbhale bakt med umamismør

Gresskar rissoni, sylta tomat

Heile haler av breiflabb blir bakte med smør smaksatt med skogsoppekstrakt.

Rissonipasta blir vendt med gresskarpuré og lett sylta småtomatar.

Kalv Culott Extra steikt med kvitlauk og salvie

Pastinakk og sitronkrem, karamellisert lauk, Marsala-kremsjy.

Gjøkalv-cullot langtidssteges med kvitlauk og salvie.

Pastinakk blir baka med sitron og køyrd til puré med sitron. Myke brunede småløk, grønne belgvekster og kalvesjy tilsmakt med Marsala og avrunda med fløyte.

Lun «Edel Frue» frå Tingvolløst

Breton-smular, solbær.

Brie-type frå Tingvolløst blir luna lett og servert med rike smular

av Breton-kjeks, knuste frysetørka solbær og solbær-sorbet.

Sjokolademousse «Feuilltine» på financierbunn

Tiramisù-is og eple.

Luftig mørk sjokolademousse med bitar av crispy crepés på ein myk mandelbunn.

Fløteis med kaffe og amaretto-smak, eplemarmelade laga på norske epler.

2 retter kr. (Hovedrett og dessert)

3 retter kr. 955,-

4 retter kr. 1085,-

5 retter kr. 1195,-

