



Meny Mollaløa



2023

Maksimum 45 gjester

Meny Moderne

Nysteikt bakverk

Rømmesmør

Ganefryd

Grilla og marinerte kamskjel

Avokado, koriander og sitrus

Fennikelpollenbakt hellebarn Vierge

Potetaioli

Gjøkalv entrecôte steikt med rosmarin og sitron

Sesongens grønsaker, pure på cannelinibønner, krema kalvesjy

Brillat Savarin med eple mostardo

Frukt crosstine

Pasjonsfrukt-, vanilje- og mascarpone macaron

Bringebærsorbet

Små søte smakar

3 retter kr. 1055,-

4 retter kr. 1205,-

5 retter kr. 1375,-



Meny Kreativ

Nysteikt bakverk

Rømmesmør

Ganefryd

Rosso på Angus okse «tartar style»

Estragon, sylta lauk, crumble

Luftig graskarsuppe «Citronell»

Sjøkreps, eple, graskarkjerner

Kveite steikt i Gremolataskorpe

Kålvekster, confite lauk, artisjokkemulsjon

Modna ostar med confiturer

Nøttecrisp

Sitroncurd i soft Verbena marengs

Raude bær, Short bread is

Små søte smakar

3 retter kr. 1055,-

4 retter kr. 1195,-

5 retter kr. 1325,-



Meny Klassisk

Nysteikt bakverk

Rømmesmør

Ganefryd

Hengerøykt laks med sylta grønnsaksperler

Eggekrem, rørosrømme, dill crisp

Sjøkreps og breiflabb «Pistou»

Tomat, basilikum, kvitlauk

Hjort ytrefilet steikt med appelsin og Voatsiperifery pepar

Selleri, sjalottlauk, Madeirasjy

Lun camembert frå Eiker gårdsysteri

Fikenterte, krystalliserte valnøtter

Sjokolade- og pistasjterte «caramellise»

Multe- og anissorbet

Små søte smakar

3 retter kr. 1255,-

4 retter kr. 1405,-

5 retter kr. 1575,-



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, selskapssevitør, 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.

