

Bryllups meny

Focaccia, aioli og urtesmør på bordet

Jordkokksuppe
servert med oksehale, gressløkolje og jordkokkchips

###

Helstekt kalv
kremet skogsopp, pannestekt rosenkål og bacon, smørdampet gulrot og
aspargesbønner, pommes anna og madeirasaus

###

Tindvedkrem
med sitrusfrukter, pasjonsfruktparfait på oreobunn og flarn

Eller

Glass pannacotta med brent hvitsjokolade, pasjonsfrukt, hippen og
bringebærsorbet

☞ for kokk i timen ut av huset. Dere vil trenge to kokker

Bryllups meny

Focaccia, aioli og urtesmør på bordet

Jordkokksuppe
servert med oksehale, gressløkolje og jordkokkchips

###

Helstekt kalv
kremet skogsopp, pannestekt rosenkål og bacon, smørdampet gulrot og
aspargesbønner, pommes anna og madeirasaus

###

Tindvedkrem
med sitrusfrukter, pasjonsfruktparfait på oreobunn og flarn

Eller

Glass pannacotta med brent hvitsjokolade, pasjonsfrukt, hippen og
bringebærsorbet

??,-

Kokk i timen ??kr

Bryllupsmeny

Lakseloins med pepperrotkrem, syltede beter og agurk, dill og hjemmelaget knekkebrød

##

Indrefilet av storfe med sellerirots pure, jordskokkchips, smørdampet asparges og gulrot, ovnsbakte persillerot/pastinakk (vendt i gressløk, sitron og smør), ovnsbakte amandinepoteter med urter og rødvinssaus

##

Creme brulee med friske bær, sjokolade, ristede pistasjnøtter og bringebærsorbet.

??kr/kuvert

Kokk ??kr/t

Bryllupsmeny

Varm mat:

- Langtidsstekt oksefilet
- Braisert andelår
- Torsk i safransaus
- Ovnsbakte rotgrønnsaker
- Sopp og løk
- Confitert cherry tomat
- Gratinerte fløtepoteter
- Bakte små poteter med urter
- Peppersaus

Kalde retter:

- Potetsalat (oljebasert med forvellede grønnsaker)
- Aspargesbønner med fennikel og sitron
- Gresksalat
- Cous cous
- Brokkolisalat med bacon, rosin og cashew
- Fylt paprika
- Tzatziki
- Urtesmør
- Aioli
- Foccacia
- Baguetter

Dessert:

Sjokolademousse i glass med nøtter, bær og bringebærsaus
PannaCotta med i glass sjokolade, bær og jordbærsaus

Bryllups meny

Finger mat:

Bruchetta med tomatconcasse og spekeskinke, potet og purreløksuppe med trøffelolje og fylt sopp med løk og bacon.

På grillen:

Svinefilet (provencalsk)

Indrefilet av storfe ekstra (rosmarin, salt og pepper)

Laks grillet i folie (Blåskjell, sitron og persille)

Tilbehør:

Sommer potetsalat, grønnsalat, urtepoteter, salat grønnsaker på fat, marinert feta, aspargesbønne salat, couscous salat, tomat og mozzarella, ovnsbakte grønnsaker, fylt paprika, hvitløks/chili smør, brokkolisalat, grønnpeppersaus, foccaica, aioli og pesto

Dessert i glass:

Sjokolademousse med bær og bringebær coulis, karamelliserte hasselnøtter

??,- pr pers.

Byllupsmeny

Ovnsbakt kveite
smørstekt spiss, buerre blanc (gressløk og
lakserogn)

####

Helstekt kalvmørbrad
sopp og løk, rotgrønnsaker, aspargesbønner-
og topper og lokale poteter med urter fra
Hesnes

####

Konfektkake
friske bær, karamelliserte hasselnøtter, brent
hvit sjokolade, bærsaus og bringebærsorbet

??? kr kuerten

Bryllupsmeny

Focaccia og Aioli på bordet

###

Spekeskinke på tre forskjellige måter

Spekeskinke rullet i potetlelse med urtekrem, ruccola og rødløk

Asparges rulle med spekeskinke pyntet med syltet rødløk

Spekeskinke på bruchetta/toast med tomatconcasse

###

2 ganger fat servering

Helstekt hjort med ristet skogsopp med rosenkål og løk, ovnsbakte

grønnsaker(gulrot, pastinakk og persillerot vendt opp i urter),

fløtegratinerte poteter, tranebærsaas og tyttebær

###

Sjokolademousse i glass med friske bær, brent hvit sjokolade og pynt

(Bringebærcoulis og vaniljesaus i små mugger)

??kr/kuverten

kokk i timen ??kr

Forretter:

Ovnsbakt Kveite på spisskål med buerre blanc og lakserogn

Jordkokksuppe med oksehaleterinne og jordkokkchips

Panne stekt kamskjell suré salé(kapers og sultanrosin)

Hovedrett:

Kalvemørbrad med sellerirotpure, vårprimører, ovnsbakte rotgrønnsaker og portvinssaus

Indrefilet av storfe med asparges, syrnet squash, pastinakkpure og rødvinsaus

Hjort med kremet sopp, rotgrønnsaker, salt bakte beter og tranebærsaus

Dessert:

Panna Cotta med bær, bærsaus og sjokolade

Sjokolademousse med bær, bærsaus og krokan

Creme brûlée med salt-søte pistasjnøtter og bringebærsorbet

Bryllupsbuffet Grill

Kjøtt:

Ytrefilet av okse, kylling spyd- marinert med hvitløk og urter, pulledpork bbq

Varmt tilbehør:

Grillede grønnsaker vendt opp i balsamico, urter og hvitløk, grillede beter med syre og urter, syrlige aspargesbønner med løk, anis syltede gulrøtter, grillede dadler rullet i bacon, ratatouille, ovnsbakte småpoteter med urter, fløtegratinerte poteter, bbq saus, peppersaus og rødvinssaus

Kalde retter:

Coleslaw, mangosaus, aioli, pesto, focaccia med soltørkede tomater, blandet salat, ovnsbakt laks (35 °C) med fennikel og mangosaus, grillet tunfisk med sesam, sjøgress og ingefær, marinert fetaost, grilla vannmelon med mynte, Brioche burgerbrød,

Dessert:

Havtornterte med pasjonsfrukt is, brent hvitsjokolade, mørk sjokolade ganache med cointreau (likør), karamelliserte salte hasselnøtter og friske bær og stirusfrukter

Pris pr kuvert ??kr

kokk i timen ??kr