



*Fruene
Haugestad*

Selskapsmeny

2017



Selskapsmeny

3 retters meny kr. 590,- per person

Forrett eller suppe

*

Fisk eller kjøttrett

*

Dessert

4 retters meny kr. 695,-

Forrett

*

Suppe eller fiskerett

*

Kjøttrett

*

Dessert

Prisene tilsier en gang servering av hovedrett.

Kake og kaffe

Vi kan tilby kakebuffet inkludert kaffe til 175,- pr person.

Det gis selvfølgelig anledning til å ta med egne kaker hvis dette er ønskelig.

Vi beregner en pris på kr. 85,- per person som inkluderer kaffe / te samt merarbeidet med oppdekking og rydding av kaffebord. Det skjenkes så mye kaffe man vil ha.

Forretter

Ceviche av laks med avokado, agurk og mango

Frøyalaks med mangosalsa, sesam og ponzusaus

Frisk asparges med serranoskinke og smørsaus

Marinerte reker servert med salat og pepperrottdressing

Kyllingrullade med pistasjnøtter, mangosalat og appelsinsaus

Kremede skalldyr servert i buttedeigskiste

Hellefisk med grønnsaker og Noilly prat saus

Kamskjell med blomkålpuré sprøsteekt spekeskinke og soyasjy

Supper

Soppsuppe tilsmakt med sherry

Sellerisuppe tilsmakt med Royal Blue

Kjørvelsuppe med posjert egg

Potet og purreløksuppe med krutonger og bacon

Kremet fiskesuppe garnert med fisk og skalldyr

Hummersuppe tilsmakt med cognac

Hovedrett fisk

Ovnsbakt laks fra Frøya servert med kremet fennikel, grønnsaker, og skalldyrsaus

Torsk servert med sennepsglaserte rotgrønnsaker, bacon, soyasjy og potetpuré

Breiflabb med blomkålpuré tilsmakt med trøffelolje, grønnsaker, og skalldyrsaus

Bakt kveite med grønnsaker, sopp og blåskjellsaus

Hovedrett kjøtt

Hjortebiff servert med sopp, bakte grønnsaker, portvinsaus og ovnsstekte poteter

Lammecarré servert med sennep- og estragonglaserte rotgrønnsaker, lammesjy og ovnsstekte poteter

Svinefilet med sennep og estragon servert med grønnsaker, rødvinnsaus og ovnsstekte poteter

Kalv ytrefilet med bakt selleri, grønnsaker, tomat, sherrysaus og amadin potet

Andebryst og andepølse med grønnsaker, syrlig løk- og rosinkompott, portvinsaus og ovnsstekte poteter

Kyllingbryst «Lovise» med grønnsaker, estragonsaus og ovnsstekte poteter

Okse indrefilet servert med, bacon, confitert tomat, aspargesbønner, sopp, rødvinnsaus og ovnsstekte poteter

Dessertes

Pannacotta med marinerte bær og jordbærsorbé

Lun sjokoladefondant servert med marinerte bær og vaniljeis

Crème Brûlée med kryddermarinerte frukter og bær

Sjokolademousse med salt karamell og peanøtter servert med marinerte bringebær

Bringebærmoussé med pistasjkekerner servert med kald bringebærconsommé

Sitronterte med marengs og marinerte bringebær

Sherrypudding med bærkompott