

Kaffestuggu

– der historier skapes –

Selskapsmeny 2020

Forretter

Tradisjonell skaguntoast med rogn og hjemmembakt brød

St. Kristinaskinke med asparges og valnøttdressing

Kald mandelpotetsuppe med røkt laks, rogn og norsk rapsolje

Bakt røye med sitronsaus og stekte grønnsaker

Hovedretter

Lammelår Bakte grønnsaker, marinerte tomater, pastinakkrem, rødvinssjy og ramsløkspoteter

Bakt laks dampede grønnsaker, pepperotsaus og dillpoteter

Reinsdyrlår skogsopp, løk, rotgrønnsaker, tyttebær, viltsaus og saltbakte poteter

Mør reinsdyrbiff fra Stensaasen med sesongens grønnsaker karameliserte poteter og en kraftig rødvinssaus

Desserter

Dronning Mauds dessert med friske bær og revet sjokolade

Hjemmelaget karamellpudding med krem og karamellsaus

Skjorostkrem med vår egen røde skogsbærsaus

En hjemmelaget Sarah Bernhardt med vaniljeis fra Galåvolden gård

Rørskål

Saltkjøtt, ferskkjøtt, grovpølse, lettsaltet fleisk, lammerull, okserull, kålrabbi og fjellmandel, serveres med rørskålsuppe med helgryn, gule erter, gulrot og suppeboller og med en hjemmelaget karamellpudding til dessert. Minste antall 15 pers.

Denne retten serveres to ganger og den klarer du ikke forrett til

Her kan du sette sammen din egen 3- retters meny, vil du ha gode råd er det bare å si i fra.

Prisen for 3 retter (også Rørskål) er kr 560,- Håper det vil smake.