

Våre

SELSKAPSMENYER

Vi ønsker at det velges en felles 3-retters meny for hele selskapet.
Vi hensyntar selvfølgelig eventuelle allergier og spesialkost.

Oppdekking, lys, servietter og lokalets leie er inkludert i kuvertprisen.
Blomsterdekorasjon på bordet kommer i tillegg.

FORRETTER

Kamskjell

søtpotetpure, soyasmør med sjalottløk.

Allergener: B, M, SEN, SV

Kr 150,-

Kremet fiskesuppe

Klassisk fiskesuppe med torsk, laks og blåskjell. Godt brød og smør.

Allergener: F, B, M, (G i brød)

Kr 130,-

Roastbiffsymfoni

smakfull salat bestående av babyleaf, kapers, granateple, pinjekjerner, roastbiff og stekt parmesan, sitronmajones.

Allergener: M, E, kan inneholde spor av nøtter, soya og peanøtter

Kr 155,-

Gravet reinsdyrfilet

ruccola, tyttebærrømme og husets flatbrød.

Allergener: M, G

Kr 140,-

Tomatterte (vegetar)

seng av ruccola, persillepesto og balsamico.

Allergener: M, G, SV, kan inneholde spor av nøtter, soya og peanøtter

Kr 120,-

HOVEDRETTER

Helstekt indrefilet av storfe

ovnsbakte rotgrønnsaker, lune cherrytomat og rødvinsky.

Allergener: M, SV, SL

Kr 325,-

Rørshjort

asparges, stekt sopp og løk, sellerirotpure og kremet viltsaus.

Allergener: M, SV, SL

Kr 365,-

Gårdsand

honingstekte epler, svsker og rødløk. Appelsinsaus.

Allergener: M, G, SO, SV

Kr 345,-

Lammefilet

bakte beter, pastinakkpure og sjysaus.

Allergener: M, SV, SN

Kr 390,-

Ovnsbakt breiflabb

blomkålkrem, hjertesalat og tomatolje.

Allergener: F, M, SV, kan inneholde spor av nøtter, soya og peanøtter

Kr 290,-

Velg mellom fløtegratinerte, puré, saltbakte amadine, ovnsbakte manelpotet eller kokte poteter.

DESSERTER

Himmelsk konfektkake

sjokolade og karamell som smelter på tungen. Serveres med bringebærsorbet.

Allergener: G, M, E, kan inneholde spor av nøtter.

Kr 140,-

Moccafromage

serveres med biscotti.

Allergener: E, M, G, N

Kr 115,-

Tjukkmelkspudding

serveres med multer og havreflarn.

Allergener: M, G, H

Kr 135,-

Posjospavlova

serveres med luftig vaniljekrem og pasjonsfrukt.

Allergener: E, M, SV

Kr 110,-

Creme Catalana

serveres med mangosorbet.

Allergener: E, M

Kr 130,-

Osteanretning

Et utvalg lokale oster servert med husets marmelader.

Allergener: M, G

Kr 140,-

BUFFÉT

SVEBERGTUNETS KOLDTBORD

Pr kuvert 520,-

TAPASBUFFET

Per kuvert 570,-

SILDEBORD

Per kuvert 345,-

GRILLBUFFET

Per kuvert 495,-

ALLERGENER

G = gluten
SL = Selleri
SN = Sennep
E = Egg
M = Melk
SO = Soya
F = Fisk
P = Peanøtt
N = Nøtter
SV = Svoveldisulfitt
B = Bløtdyr

Ved selskap under 20 personer tilkommer husleie på kr 1000,- pr time.

Ved alkoholfrie selskap tilkommer husleie på kr 1000,- pr time etter kl 24:00.