



Hele landets møtested
- stevнемøte med trivselen

Klækkens stemningsmenyer

Nr. 1

Sjøkrepssj på mandelpotetkrem-sjøkrepssjy-parmesanchips

Solbærsorbet-kir-vaniljeskum

Limousin indrefilet med høst grønnsaker-bakt løk-skogsopp sherry glace

Champagnefromsj med marsipan-mørk sjokoladeiskrem

Nr. 2

Røkt andebryst på eplekompott-pepperrot-Sankta Kristina skinke

Pæresorbet-karamelliserte mandler-vanilje Calvados sirup

Kronhjort med bakte rotgrønnsaker og kirsebær-kannelsjy

Bondepiker-plommer-salt karamell-rømmeiskrem

Nr. 3

Torskesupreme på persillerotkrem-urter-brunet smør

Høyfjells lam med sesongens grønnsaker-tomat-Balsamico glace

Terte med Ridderost og kirsebærkompott

Vanilje-pære-lakrismousse på krydderbunn-sjokolade ganache



Stemningsmenyene serveres i eget lokale med festdekket bord og levende lys. Det vil bli presentasjon av meny og viner. Til alle hovedretter serveres kjøkkenets utvalgte poteter. En servering av kaffe / te er inkludert. Menyene er beregnet ut ifra ett minimumsantall på 20 personer, er dere færre vil vår kjøkkensjef skreddersy en passende meny. Menyer må bestilles senest 10 dager før arrangementet.