



Catering Forretter

Kremet Skogsoppsuppe servert med brød	kr 77,-
Kamskjell med bringebær vinagrette	kr 79,-
Røkt Lammefilet med brunost-rømme og tyttebærsjy	kr 84,-
Serranoskinke med romanescosalat og cesar-dressing	kr 80,-



Catering Hovedretter

Rype fra Øyerfjellet med akevittsaus, pastinakk, sopp, gulrot og brokkoli	kr 345,-
Rosastekt Reinsdyrfilet med einebærsaus, sopp, bacon, brokkoli	kr 355,-
Elgbiff med solbærsaus, romanesco, gulrot, honning glasert rødløk	kr 355,-
Kalvefilet med madeirasaus og sesongens grønnsaker	kr 250,-
Lammecarre med honning og timiansaus, grønnsakstimbale, brokkoli og gulrot	kr 225,-
Biff av indrefilet okse med Jack Daniels-saus og hvitløkstekte grønnsaker	kr 275,-
Panert Breiflabb med varm urtesaus tilsmakt med hvitvin, romanesco, gulrot og pastinakk	kr 200,-

**til hovedrettene kan dere velge mellom fløtegratinerte-, krydderstekte-
saltbakte- eller kokte poteter**



Catering Desserter

Ekte karamellpudding med smørbukksaus	kr 70,-
Sjokoladefondant med mango- og bringebærsaus	kr 86,-
Huset's ostekake med frisk og syrlig bærsaus	kr 78,-

Har dere andre ønsker, så lytter vi gjerne!