SELSKAPSMENY / Set menu

Høst 2026 / Autumn 2026

Selskapsmenyene våre gjelder for grupper på minimum 10 gjester. For å sikre best mulig planlegging og jevn kvalitet må hele selskapet velge de samme rettene. Menyen kan tilpasses allergier og spesielle kostbehov.

Our group menus are available for parties of 10 guests or more. To ensure the best possible planning and consistent quality, all guests in the group are required to choose the same dishes. The menu can be adapted to accommodate allergies and special dietary requirements.

Forretter / Starter

Urtestekt kamskjell 215,-
Blomkålkrem, ørretrogn, pastinakkchips

Herb-seared scallops
Cauliflower purée, trout roe and parsnip crisps

Carpaccio av storfe 225,-
Pærekrem, balsamico pinjekjerner, jorskokkchips, parmesanflak

Beef carpaccio
Pear purée, balsamic, pine nuts, Jerusalem artichoke crisps and Parmesan shavings

Safranrisotto med kantareller, 195,-
Parmagiano Reggiano og silkemyk aioli

Saffron Risotto with Chanterelle Mushrooms
Parmigiano Reggiano and silky-smooth aioli

Hovedretter / Main Courses

Urtebakt kveite 495,-
Sellerirotkrem, romanesco, hasselnøtt og brunet smør, svartkål

Herb-baked halibut
Celeriac purée, romanesco, hazelnuts, browned butter and black kale

Hjort indrefilet 505,-
Rødkål, pommes anna, regnbuegulrot, ripssaus

Venison tenderloin
Red cabbage, pommes Anna, rainbow carrots and redcurrant sauce

Langtidsstekt svinenakke 455,-
Fondantpotet, glaserte rotgrønnsaker, eple og sennepssky

Slow-roasted pork neck
Fondant potato, glazed root vegetables, apple and mustard jus

Soyaglasert sellerirotbiff (vegetar) 405,-
Tomatvinagrette, sesongens grønnsaker, svartkål

Soy-glazed celeriac steak (vegetarian)
Tomato vinaigrette, seasonal vegetables and black kale

Desserter / Desserts

Sjokoladefondandt 210,-
Bringebærsorbet og sesongens bær

Chocolate fondant
Raspberry sorbet and seasonal berries

Geitost pannacotta 195,-
Tinved, valnøtter, amaretto

Goat cheese panna cotta
Sea buckthorn, walnuts and amaretto

Ricottakake 195,-
Bringebær og safranl

Ricotta cake
Raspberries and saffron

Ost / Cheese

Ostetallerken 245,-
Tre utvalgte oster, servert med husets kompott,
honningglaserte valnøtter, druer, brød og kjeks.

Cheese plate
Three selected cheeses served with house compote,
honey-glazed walnuts, grapes, bread and crackers.