

# Selskapsmenyer 2018



## Pottemakermeny

565,-

### Forrett

#### Gamlaværkets Blomkålsuppe

Blomkålsuppe med hint av vanilje og toppet med sprøstekt bacon

Allergener: melk, sulfitt

### Hovedrett

#### Grillet svinenakke

Servert med bacon, ovnsbakte poteter, rosenkål, gulrot og kremet sennepssaus

Allergener: Melk, sulfitt, selleri, senne

### Dessert

#### Crème brûlée a la GamlaVærket

Allergener: melk, egg

# **Cammerherre Berntzons Meny**

625,-

## **Forrett**

### **Stekte kamskjell og sjøkreps**

Servert med confiterte cherrytomater , urteolje og skalldyrsaus

Allergener: melk, sulfitt, fisk, skalldyr

## **Hovedrett**

### **Grillet indrefilet av storfe**

Servert med asparges, gulrotpure, syltede delikatesse løk og peppersaus.

Allergener: Sulfitt, melk, selleri

## **Dessert**

### **Lun sjokoladefondant**

servert med frisk bærsaus og GamlaVærkets hjemmelagde vaniljeis

Allergener: hvetegluten, melk, egg

# Teglsteinsmeny

595,-

## Forrett

### GamlaVærkets tradisjonelle fiskesuppe

med dagens fangst fra norskekysten, håndpillede reker, økologiske blåskjell fra Trøndelag og strimlede grønnsaker

Allergener: Sulfitt, melk, fisk, skalldyr

## Hovedrett

### Ytrefilet av Lam fra Hardanger

Servert med Karamellisert pastinakkpure, Bakte rotgrønnsaker, potet terrin og rødvinssaus.

Allergener: Sulfitt, melk, selleri

## Dessert

### Lun Sjokoladebrownie med pistasjenøtter

Servert med bringebær sorbet og frisk bær

Allergener: hvetegluten, melk, egg, pistasjenøtter, nøtter

# Fru Othilie Høylands Koldtbord

575,-

### **Hovedretter vår delikate buffet**

Braissert høyrygg av jærrokse med sjysaus

Laks med hvitvinsaus

Langtidsbakt svinenakke med BBQ saus

### **Salater og grønnsaker fra spiskammerset**

Gresskar salat med gresskarfrø

Klassisk coleslaw og sesongens grønne salater

Gresk salat med feta ost

Ovnsbakte rotgrønnsaker med smør og persille

### **Poteter og ris**

Ovnsbakte jærpoteter

Dampet ris

Krydret cous cous

Brød

### **Desserter**

Brownie av mørk sjokolade med valnøtter

Vanilje pannacotta med frisk bær

Delikate frukter

Ærede gjester!

Velkommen til Gjestebud på Gamlaværket

Vi er beæret over å få være vertskap for dere når dere nå skal invitere til Gjestebud.

Våre Selskapsmenyer har et minimumsantall på 25 personer.

Vi vil gjerne få anbefale en Aperitiff med Musserende Vin/Lokal Eplemost

Fra vårt Vinforråd kan vi tilby passende Viner og Drikkepakker til Menyen.

Eventuelle allergier og spesialmat må forbestilles i god tid og våre flinke kokker lager gode alternativ.

Vi tilbyr også Værelser for tilreisende gjester til Selskapspris.

Velkommen til oss på Gamlaværket.