

# Selskapsmenyer 2019



## **Pottemakermeny**

575,-

### **Forrett**

#### **Blomkålsuppe**

Servert med urteolje og bacon

Allergener: melk, sulfitt

### **Hovedrett**

#### **Grillet svinenakke**

Servert med bakte poteter, stekte rosenkål, gulrot og bearnaise saus

Allergener: Melk, sulfitt, selleri, sennep

### **Dessert**

#### **Crème brûlée a la GamlaVærket**

Allergener: melk

# Cammerherre Berntzons Meny

635,-

## Forrett

### Stekte kamskjell og sjøkreps

Servert med confit av cherrytomat , urteolje og skalldyrsaus

Allergener: melk, sulfitt, fisk, skalldyr

## Hovedrett

### Grillet indrefilet av storfe fra Jæren

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

Allergener: Sulfitt, melk, selleri

## Dessert

### Lun sjokoladebrownie med hvit sjokoladeglasur

Servert med bringebærsorbet og friske bær

Allergener: hvetegluten, melk, egg

# Teglsteinsmeny

595,-

## Forrett

### **GamlaVærkets tradisjonelle fiskesuppe**

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

Allergener: melk, sulfitt, fisk, skalldyr

## Hovedrett

### **Lammelår fra Jæren**

Servert med karamellisert pastinakkpurrè, bakte rotgrønnsaker, potetterrin og rødvinssaus.

Allergener: melk, sulfitt

## Dessert

### **Lun sjokoladefondant**

servert med frisk bærsaus og vaniljeis

Allergener: hvetegluten, melk, egg

# Fru Othilie Høylands Koldtbord

585,-

## Hovedretter vår delikate buffet

Braissert høyrygg av jærøkse 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

Vaniljepannacotta med friske 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.

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.