



Selskapsmenyer

Pottemakermeny

Hjemmelaget Blomkålsuppe

Serveres med urteolje og baconbiter
Godt brød og ekte smør til

Allergener: melk, sulfitt

Tradisjonell Sursteik

Serveres med friske grønnsaker, waldorfsalat, kokte poteter, fløtesaus og
tyttebær

Allergener: melk, sulfitt

Hjemmelaget karamellpudding

Serveres med nypisket krem

Allergener: egg, melk

Pris 675,-

Minimum 15 personer



Cammerherre Bentzsons Meny

Hjemmelaget Fiskesuppe

Serveres med dagens fangst og strimlede grønnsaker
Godt brød og ekte smør til

Allergener: melk, sulfitt, fisk, selleri, skalldyr

Grillet Indrefilet

Grillet medaljong av indrefilet av okse serveres med sopp, løk, paprika,
ovnsbakte jærpoteter og peppersaus

Allergener: melk, sulfitt

Lun Sjokoladefondant

Serveres med vaniljeis og bærsaus

Allergener: egg, melk

Pris 749,-



Teglsteinsmeny

Ferske Kamskjell

Serveres med sjøkreps, saltørkede tomater og skalldyrsaus

Allergener: bløtdyr, skalldyr, sulfitt

Langtidsbakt Rogalam

Serveres med sesongens grønnsaker, potetmos og sennepssaus

Allergener: sulfitt

Karamell pannacotta

Serveres med karamelliserte popcorn og hjemmelaget kjeks

Allergener: melk, hvetegluten

Pris 695,-

Minimum 15 personer