



## FESTMENY

Kjære gjest,

Dersom dere er en gruppe på 15 personer eller flere, ber vi om at det forhåndsbestilles **en** meny for hele følget. Under finner man et bredt utvalg av retter som man selv kan kombinere til ens egen ultimate festmeny.

På forhånd takk.

### **Forrett**

Grilla kamskjell

*Blomkål og trøffelponzu*

Sjøkreps fra Austevoll

*Sjøkrepssaus og kombinasjon av grønnsaker i sesong*

Lettrøkt ørret

*Eple, ingefær-og wasabibuljong, agurk og avokado*

Biff tataki

Soyasirup, chili og koriander

### **Fisk**

Lokal breiflabbhale

*Hvitvinssaus og kombinasjon på grønnsaker i sesong*

Ishavsrøye fra Sigerfjord

*Smørsaus med rogn og grønt*

Lokal hvit fisk i sesong (torskefisk, flyndrefisk)

*Belgvekster, syltet løk og hvitvinssaus*

## **Kjøtt**

Grillet svinecarré fra Jæren «SMAK»  
*Chorizo og salsa vinaigrette*

Kalv "Extra"  
*Estragon og kombinasjon på grønnsaker i sesong*

Lam fra Vestland  
*Parmesanpolenta med hvitløkssjy*

## **Dessert**

Melkesjokolademousse «Irish Cream»  
*Karamell og mandel*

«Bekkjarvik Symfoni»  
*Kremost- og vaniljekrem med sjokolade og hasselnøtter, fløtekaramell*

Sjokoladeganache  
*Pasjonsfrukt og havre*

## **Pris:**

På forespørsel

## **Drikkemeny:**

Ønsker du drikkemeny til måltidet - f.eks. en vinmeny - kan vi tilpasse og sette sammen noe som passer for deres selskap. Hør gjerne med oss i forkant, så slipper du å tenke på dette under selskapet.

**Tillegg for eget lokale frå kr. 2.500, -.**

**Siste frist for tilbakemelding på meny og vinvalg er 7 dager før.**

**Bekkjarvik Gjestgiveri**  
HOTEL & SUITES

