



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, bakt kveite

Blomkål, pepperrot, egg og persilleolje

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 fennikelsaus

Kjøtt

Indrefilet av okse
Peppersaus og kombinasjon på grønnsaker i sesong

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 fra kr. 2.500, -.

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