

SELSKAP & FEST:

Jeg liker valgfrihet og at gjestene skal få akkurat det de har lyst på. Derfor vil jeg ikke låse meg fast til satte menyer, men at gjestene skal kunne få velge å blande som de selv vil. Da har vi muligheten til å følge trender og de forskjellige sesongvarene som finnes. Samtidig som vi kan skreddersy maten ut i fra tema og lokasjon som selskapet skal ha. Se forslag på bunnen av siden.

"Jeg vil tilby alt fra den tradisjonelle maten til den «finere» maten til en rimelig penge"

"TRADISJONELL" 3 RETTER:

Blomkålsuppe

Svinestek med grønnsaker, hjemmelagd surkål, saus og poteter

Karamellpudding

Kun: 200,- per person

"FINERE" 3 RETTER:

Kamskjell cheviche med syltet løk og avokado

Hjortefilèt med rotselleripurè, kremet rosenkål med eple og fondantpotet

Creme Bruleè

Kun: 400,- per person