



Selskapsmeny høst 2024

For grupper på 8 eller flere.
Selskapsmenyene må forhåndsbestilles og kan tilpasses med hensyn til allergier.

Forrett

Einerrøkt ørret

Servert med dansk rugbrød, dillstuede poteter, salat og sennepsaus.
(hvete/melk/sennep/fisk)

Høsttoast vegetar

Toast med kremet sopp og urter, salat.
(hvete/melk)

Hovedrett

A, Indrefilet av hjort

Servert med trøffelpotetmos, ovnsbakte grønnsaker, viltsaus med rosepepper, nyrørte tyttebær.
(melk)

B, Boeuf Bourguignon à la Helt Vilt

Mørt viltkjøtt av elg, hjort og reinsdyr langtidskokt i rødvin med løk, sopp og aromatiske urter. Serveres med poteter.
(melk)

C, Helt Vilt Burger

Valgfri burger, pommes frites, aioli.
(hvete/melk/egg)

D, Ovnsbakt brie vegetar

Ovnsbakt Brie med nøtter og honning, servert med gulrotkrem, plommechutney og grillede grønnsaker.
(melk, nøtter)

Dessert

Sjokoladebrownie

Servert med vaniljeis og bringebærcoulis.
(hvete/melk/egg)

Lun eplekake

Servert med fyldig vaniljekrem.
(hvete/melk/egg)

Pris per person:

A, B: 2 retters: kr 585 / 3 retters: kr 765
C, D: 2 retters: kr 465 / 3 retters: kr 645

Tilhørende vinpakke 1

For deg som ønsker god vin matchet til maten

3 glass / kr 399
Velkomstdrink / prosecco kr 129

Tilhørende vinpakke 2

For deg som ønsker mer komplekse viner tilpasset din meny

3 glass / kr 479
Velkomstdrink / prosecco kr 129

Alkoholfri drikkemeny

3 glass / kr 275
Velkomstdrink / Sparkling Tea kr 129