



Selskapsmeny / april, mai 2025

For grupper på 8 personer eller flere.

Hele gruppen må velge samme meny.
Menyene kan tilpasses med hensyn til allergier.
Vi tilbyr vegetaralternativer på forespørsel.

Forrett

Einerrøkt ørret

Servert med dillstuede poteter, rugbrød, sennepsaus og dill.

allergener: hvete, melk, sennep, fisk

Elgcarpaccio

Tynne skiver av elg, toppet med soltørkede tomater, ruccola, balsamico og aioli.

allergener: hvete, egg

Hovedrett

A, Viltgryte à la Helt Vilt

Reinsdyr, elg og hjort med sopp og gulrøtter i kremet fløtesaus, potetstappe, nyrørte tyttebær.

allergener: melk

B, Indrefilet av hjort

Servert med trøffelpotetmos, ovnsbakte grønnsaker, viltsaus med rosepepper, nyrørte tyttebær.

allergener: melk

C, Helt Vilt Tapas

Liten porsjon kremet viltgryte med reinsdyr, elg og hjort, servert med potetmos og nyrørte tyttebær.
BBQ kjøttboller med aioli. Våruller fylt med elgkjøtt og grønnsaker, søt chilisau.

Lammekebab med yoghurt dressing.

allergener: soya, melk, fisk, egg, hvete

D, Elg Steak Frites

Ytrefilet av elg servert med pommes frites, béarnaisesaus, og kryddersmør.

allergener: melk, egg

E, Valgfri Burger

Valgfri burger servert med pommes fries og aioli.
Velg mellom elg, hjort, villsvin, storf eller vegetar.

allergener: hvete, melk, egg

Dessert

Sjokoladebrownie

Saftig, lun sjokoladebrownie servert med vaniljeis og bringebærsaus.

allergener: hvete, melk, egg

Pris per person:

2 retters (hovedrett og dessert)

med hovedrett A: kr 524 / med hovedrett B, C: kr 614 / med hovedrett D: kr 724 / med hovedrett E: kr 480

3 retters (forrett, hovedrett og dessert)

med hovedrett A: kr 699 / med hovedrett B, C: kr 799 / med hovedrett D: kr 899 / med hovedrett E: kr 660