

SPIDSBERGSETER

Bryllup

MENY

SIDEN 1919

Forretter

- SUPPE ETTER EGET ØNSKE
- SKALLDYRSALAT MED AVOKADO
- EINERØKT RØYE MED TYTTEBÆRKREM
- INNBAKT BUTTERDEIGCANAPÈ FYLT MED PARMESAN, PARMASKINKE & SOLTØRKEDE TOMATER
- HVITLØK- OG CHILIMARINERT SCAMPI/KAMSKJELL

Hovedretter

- LIME & DILLMARINERT LAKSEFILET
- Serveres med hvitvinssaus/lime og safransaus
- SMØRSTEEKT STEINBITFILET MED BYGGRYN, BACON & BROKKOLI
- Serveres med kapers & rødvinssky
- RØDVINSMARINERT REINSDYR-/ELG-/HJORTFILET
- Serveres med sautert skogssopp, spinatfylt tomat provencale & viltsaus
- HVITLØK & ROSMARINMARINERT LAMMECARRÈ
- Serveres med urter & honning ovnsbakte rotfrukter & lammesaus med glasert sølvløk
- SITRONTIMIAN & ROSEPEPPERMARINERT OKSE-/KALVFILET
- Serveres med stekt champignon, smørdampede brokkoli, vichyrose gulerøtter & champignonsaua
- ASPARGESFYLLT BACONSURRET KALKUNFILET
- Serveres med hvitløksspinat, gulerøtter & estragonsaus
- SVINEFILET FYLT MED OSTEKREM & SOLTØRKEDE TOMATER
- Serveres med spinat & champignon fylt tomat provencale, smørdampede brokkoli & rødvinssaus

POTETVALG TIL ALLE HOVEDRETTENE:

- Fløtegratinerte poteter
- Mandelpoteter
- Maldonsaltet småpotet
- Setras potetstappe
- Ovnsbakt potet med rosmarin & hel hvitløk
- Parmesan risotto
- Blomkål/brokkoli purrè
- Smørstekt potet tourne med dill

Dessert

- HVIT & MØRK SJOKOLADEMOUSSE MED FIRSKE BÆR
- SETRAS SJOKOLADEKAKE MED VANILJEKREM
- FLØTEIS MED FRISKE BÆR/LUNE MULTER
- SETRAS SITRONIS MED MINTERØRT JORDBÆR
- SETRAS KARAMELLPUDDING MED KREM
- FRITERT NOUGAT MED HJEMMELAGET HASSELNØTTSPARFAIT
- PAVLOVA MED VANILJEKREM & FRISKE BÆR
- SETRAS MOLTEKREM

TILBEHØR TIL KAFFE/AVEC

- Mørk sjokoladetrøffel
- Cognac trøffel
- Peppermint trøffe

BORDDEKKING

Etter avtale

SPIDSBERGSETER

RESORT RONDANE

Since 1919

