



SHARINGMENY

Kuvertbrød og pisket rørossmør

1 servering:

Tataki på Skrei fra Vaag med soyavinaigrette og kimchisesam

*

Røkt laks fra Den Gamle Røgeri med fennikelcrudité og dillemulsjon

2 servering:

Speket Svinenakke fra Nytt med oliven og salte mandler

*

Tomat og Bøffel Mozzarella med grønn pesto

*

Hummus med espelette og ristede sesamfrø

3 servering:

Økologisk kylling fra Holte Gård med maispuré, semitørket gulrot og rødvinssjy med skogsopp

*

Norsk kalv med cannelini- og parmesankrem, demi glace og urte-gremulata

4 servering:

Tre typer oster med søtt og sprøtt

eller

Sesongens dessert

kr.795,- per person

(Må bestilles med kokk/kokker kr. 950,- per time)