

SELSKAPSMENYER
BANQUET MENU



TIVANDER



HØYRES HUS

KONFERANSE &
SELSKAPSLOKALER

hoyreshus.no

tivander@hoyreshus.no

3-RETTERS / 3 COURSES

MENY 1 / MENU 1

645,-

FORRETT / STARTERS

Tartar av ørret og røkelaks med crème fraîche, epler og dill /

Tartar of trout and smoked salmon with crème fraîche, apples and dill

HOVEDRETT / MAINS

Confitert andelår med rotgrønnsaker og foie gras saus /

Confitated duck leg with root vegetables and foie gras sauce

DESSERT

Crème brûlée med friske bær /

Crème brûlée with berries

MENY 2 / MENU 2

595,-

FORRETT / STARTERS

Carpaccio av kalv med kapers, sitronvinaigrette og parmesanchips /

Carpaccio of veal with capers, lemon mayonnaise and parmeggiano chips

HOVEDRETT / MAINS

Bakt skrei med sellerirotpuré, jordskokk og soyanøttesmør /

Baked norwegian seasonal cod with jerusalem artichokes and soy beurre noisette

DESSERT

Petit pavlova med bær /

Petit pavlova with berries

OSTER / CHEESE

Tillegg for vellagrede oster med rugkjeks og marmelade /

Addition for matured cheeses with rye biscuits and marmelade

125,- per kuvert

125,- per person

VINPAKKE

WINE PACKAGE

fra 420,- per kuvert

from 420,- per person

VEGETAR ELLER VEGAN / VEGETARIAN OR VEGAN

Vi tilpasser behov for vegetar/veganmat etter sesong og tilgjengelighet.

We adjust needs for vegetarian/vegan according to season and availability.

