

VÅR- OG SOMMERMENY PÅ HOTELL JELØY RADIO

1. april – 30. september, 2022



Kjære gjest, kan vi friste med en selskapsmeny?

Vår kjøkkensjef ber om at selskapet samles om én felles selskapsmeny. Dere vil få kyndig hjelp av vår sommelier til å velge ut drikke som harmonerer godt til måltidet.

Selskapsmeny må bestilles senest 10 dager i forkant.
Minimumsantall er 10 gjester.

Priser:

3-retter kr 240

4-retter kr 310

5-retter kr 380

Ønsker dere en fire- eller femretters meny, kan dere velge en ekstra forrett, en ostetallerken, eller en kjøtt- eller fiskrett fra en av de andre menyene

Velbekomme!

Meny 1

Soyaspeket frøyalaks med bakte beter · syltet agurk · kimchiemulsjon · blåpotet & fritert kapers

Melk, sulfitt

* * *

Helstekt indrefilet av okse med saltbakte nypoteter · aspargessalat · fetaost, syltet løk & Chimichurri

Melk, sulfitt

* * *

Rabarbrasuppe med jordbærpannacotta · hippenkjeks · lime & myntegelé

Melk, egg, hvete

* * *

Meny 2

Grønn ertesuppe med chili og mynteristede villreker · granateple · fennikel & chiliolje

Skalldyr, sulfitt, melk

* * *

Andebryst med appelsinbakt pak choy · sesongens primører · fritert pastinakk & oksehalesjy

Sulfitt, selleri

* * *

Bringebærterte med hjemmelaget lakrisis

Hvete, melk, sulfitt, egg

* * *

Meny 3

Tataki av oksefilet med rettich og nepesalat · wasabimajones & friterte glassnudler
Egg, sennep, sulfitt, sesam, soya

* * *

Pannestekt kveite med romescosaus · stekt purre · fennikel · dillbakte poteter & sitrongresskum
Fisk, hasselnøtter, mandler, hvete, sulfitt, melk

* * *

Brownie med kirsebærkompott · fudgesaus & hjemmelaget bringebærsorbet
Egg, hvete, melk, soya

Ost

Sesongens ost fra Rygge Meieri, serveres med hjemmebakt nøttebrød & gulrotgranité
Melk, hvete, hasselnøtt, valnøtt, egg

Bon Appétit