

HØST-OG VINTERMENY PÅ HOTELL JELØY RADIO

30. september 2022 – 1. april. 2023



Kjære gjest, kan vi friste med en selskapsmeny?

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

Selskapsmeny må bestilles senest 10 dager i forkant og minimumsantallet er 10 gjester

Priser:

3-retter kr 280

4-retter kr 350

5-retter kr 420

Ønsker dere en fire eller fem-retters meny? Dere kan da velge en ekstra forrett, ost eller en hovedrett fra en av de andre menyene.

Velbekomme!

Meny 1

40°C laks på gulrot- & ingefærkrem, eple- & fennikelcrudit , kj rvel

Fisk

* * *

Urtemarinert ytrefilet av d hjort, sopp- & jordskokkrem, skivet bakt potet, aspargesb nner, l pstikke- & r dvinssjy

Selleri, sulfitt

* * *

Bakt sjokoladeganache med kirseb rkompost & lakrismarengs

Melk, egg, soya

Meny 2

Potet- & purrel ksuppe med sm rsteckt kalvebrissel & estragonolje

Hvete, melk

* * *

Sennep- & honningbraisert ibericonakke med puylinser, sortk l, syltet gresskar, pastinakk- & urtevelout 

Sulfitt, selleri, sennep, melk

* * *

Mandelkake med bakt eple & sitronsorbet

Hvete, melk, mandler, egg

Meny 3

«Jambon persillé» - røkt svineknoketerrine med «Sauce Gribiche», cornichons, brødsmuler & sennep

Egg, sennep, sulfitt, selleri, hvete

* * *

Tapenadebakt ørret med parmesanpolenta, confiterte tomater, brokkolini & bakt gresskarsaus

Fisk, melk

* * *

Havtornpannacotta med italiensk marengs & nøttekrokan

Egg, melk, mandler, hasselnøtter, valnøtter

Ost

Sesongens ost fra Rygge Meieri, serveres med hjemmembakt nøttebrød & gulrotgranité

Melk, hvete, hasselnøtt, valnøtt, egg

Vegetar

Vår grønne forret – bakte beter, kapers, valnøtter, hasselnøtter & brunet sitronsmør

Melk, valnøtter, hasselnøtter

* * *

Jeløy Radios grønne hovedrett – bakt sellerirot med gremolata & sauterte grønnsaker

Selleri