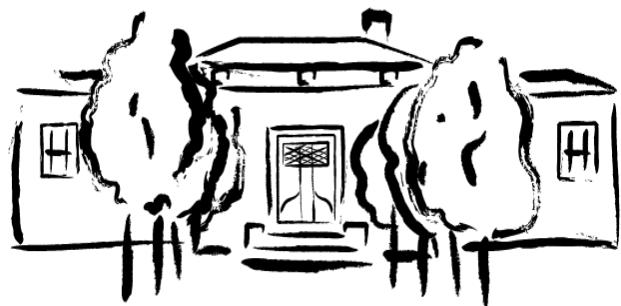


VÅR-OG SOMMERMENU PÅ HOTELL JELØY RADIO

1. april - 30. september, 2023



Kjære gjest, kan vi friste med en deilig selskapsmeny?

Vår kjøkkensjef ber om at selskapet samles om én felles selskapsmeny.
Vi stiller høye krav til kvalitet, og forbeholder oss retten til å forandre råvarer grunnet
kvalitet eller tilgjengelighet.

Dere vil få god 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 280
4-retter kr 350
5-retter kr 420

Ønsker dere en fire eller fem-retters meny, kan dere velge en ekstra forrett, ost eller en kjøtt- eller fiskerett fra en av de andre menyene.

Velbekomme!

Meny 1

Laksecarpaccio med chili · lime · kjørvelvinaigrette · mango · granateple · ruccola · syltede sennepsfrø & krutong av focaccia
Fisk, sennep, sulfitt, hvete

* * *

Honningstekst ytrefilet av lam med bakt gulrotkrem · ristede gulrøtter · fritert pastinakk · cherrytomat · Pommes Anna · ingefær & myntesjy
Selleri, sulfitt

* * *

Keylimepai i glass med ristet sort havre fra Tveter gård i Våler · friske jordbær · jordbærsirup & lakrisis
Melk, egg, hvete, havre

Meny 2

Oksetataki med cayenne- og sitrongresshummus · stekt pak choy · sitronzest · ramsløkolje · ristede hasselnøtter
Sesam, hasselnøtter

* * *

Spaghetti Vongole med sitronbakt kveite · tomat · spinat & misoskum
Hvete, egg, fisk, bløtdyr, soya, melk

* * *

Tindvedterte med kardemommeis · salt mørk sjokoladetrøffel
Hvete, melk, soya, egg

Meny 3

Asparges med het ananas- og limeyoghurt · ristede neper · posjert egg · modningsost fra Rygge meieri
Egg, melk

* * *

Saltimbocca av kylling · aspargesbønner · confitert pastinakk · parmesan- og hvitløksbakte poteter · urtevelouté
Melk, selleri

* * *

Baskisk cheesecake med timian- og honningbakt fersken & fudgesaus
Egg, hvete, melk, soya

Ost

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

Spesialkost

Vi tar selvfølgelig hensyn til eventuelle allergier/dietter, vårt kjøkken vil da lage egne retter ut fra hva som er tilgjengelig denne dagen.

Alle allergier/dietter må meddeles skriftlig til oss senest 24 timer før ankomst.

Spesialkost som meldes inn etter dette, faktureres med et tillegg på kr 200 pr gjest.