

HØST-OG VINTERMENY PÅ HOTELL JELØY RADIO

30. september 2023 – 1. april. 2024



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 780

4-retter kr 860

5-retter kr 940

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

Brandade på torsk & klippfisk · confitert hvitløk · oliven · krutong · Modningsost «1879» fra

Rygge Meieri

Fisk, melk, hvete

* * *

Braissert lammeskank med urtecrust · timian & honningbakte rotgrønnsaker · småløk ·

Pommes Duchesse

Selleri, sulfitt, egg, melk, hvete

* * *

Kaffepannacotta med mandelflarn · kryddermarinerte kirsebær · sjokoladedryss

Melk, egg, hvete, soya, mandler

Meny 2

Rødbetsuppe med chèvre · kantareller · eple · smørstekt ciabatta

Sulfitt, melk, selleri, hvete

* * *

Hjortecarré & viltpølse med hvitløksbakte poteter · gulrotpuré · savoykål · soppsaus

Melk, sulfitt

* * *

Sjokoladekonfektkake med karamellisert eple & kanelis

Hvete, melk, soya, egg

Meny 3

Røkt andebryst med appelsin aigre doux · blomkålkrem · posjert plomme · ristede hasselnøtter

Sulfitt, hasselnøtter

* * *

Skinnstekt torsk med blåskjellfricassé på kokosmelk · ingefær & eple
· sesongens primører · dillolje

Fisk, bløtdyr, sulfitt, selleri

* * *

Keylime pai i glass med ristet sort havre fra Tveter gård i Våler · hjemmelaget lakris-is

Egg, hvete, melk, havre

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 komponere 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.