

# 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 330

4-retter kr 400

5-retter kr 470

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.