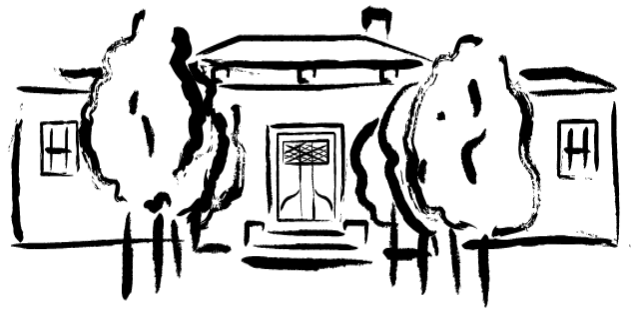


VÅR-OG SOMMERMENY PÅ HOTELL JELØY RADIO

1. april - 30. september, 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

Laksecarpaccio med chili · lime · kjørveldvinaigrette · mango · granateple · ruccola · syltede sennepsfrø & krutong av foccaccia

Fisk, sennep, sulfitt, hvete

* * *

Honningstekt ytrefilet av lam med bakt gulrotkrem · ristede gulrøtter · fritert pastinakk · cherrytomat · Pømmes 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 hjemmembakt 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.