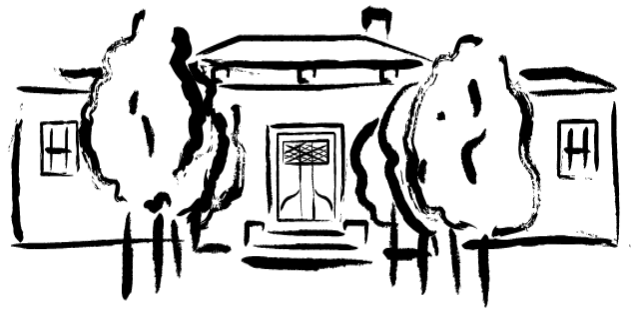


# VÅR-OG SOMMERMENY PÅ HOTELL JELØY RADIO

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 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

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 · Pommies 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.