

HØST-OG VINTERMENY PÅ HOTELL JELØY RADIO

1. oktober 2025 - 31. mars 2026



Kjære gjest, kan vi friste med en deilig selskapsmeny?

Vår kjøkkensjef ønsker at hele selskapet samles om én felles meny.
Vi stiller høye krav til kvalitet, og forbeholder oss derfor retten til å justere råvarer
etter sesong og tilgjengelighet.

Vår sommelier hjelper dere gjerne med å finne drikke som harmonerer godt til måltidet.

Selskapsmeny bestilles senest 10 dager i forkant.

Minimum antall: 10 gjester

Priser:

3-retter kr 850,-

4-retter kr 950,-

5-retter kr 1050,-

Velbekomme!

Forretter

Ferske østers
tre ulike smaksvarianter
til grupper på maks 20 pers.
(bløtdyr)

Jordkokksuppe
andelårskrokket, ristede hasselnøtter og urteolje
(melk, hvete, hasselnøtter)

Rødbetcarpaccio
Chèvre, honningvinaigrette og valnøtter
(melk, sulfitt, valnøtt)

Vaffel med løyrom
Rørosrømme og syltet rødløk
(melk, hvete, egg, fisk)

Hovedretter

SkinNSTekt ishavsørøye
rødbetpuré, stekte kantareller, hvitvinsaus med sitron
smørdampede poteter
(fisk, melk, sulfitt)

Helstekt lammecarré
potetpuré, bakte rotgrønnsaker og portvinsaus
(melk, sulfitt)

Andeconfit
pastinakkpuré, syltet rødkål, bakte gulbeter og rødvinnsaus
(melk, sulfitt)

Desserter

Kaffepanna cotta
nøttecrunch og friske bær
(melk, mandel, hasselnøtt)

Multekremterte og italiensk marengs
(hvete, melk, egg)

Sjokolade- og tranebærbrownies
appelsinsorbet
(melk, egg, hvete)

Oster fra Rygge Meieri,
hjemmelaget nøttebrød og gulrotgranité
(melk, hvete, nøtter, gluten)

Spesialkost

Vi ønsker at alle gjester skal få en god opplevelse hos oss. Dersom du har allergier eller spesielle ønsker til kosthold, tilrettelegger vårt kjøkken gjerne med egne retter basert på dagens råvarer.

For å gi oss best mulig tid til å forberede dette, ber vi om at allergier og dietter meldes skriftlig til oss senest 24 timer før ankomst. Bestillinger etter dette vil kunne medføre et tillegg på kr 200,- pr gjest.

Chambre séparée

Ønsker dere en mer privat og stemningsfull ramme rundt måltidet, dekker vi gjerne opp i et eget vakkert rom. Tillegg kr 200,- pr person.