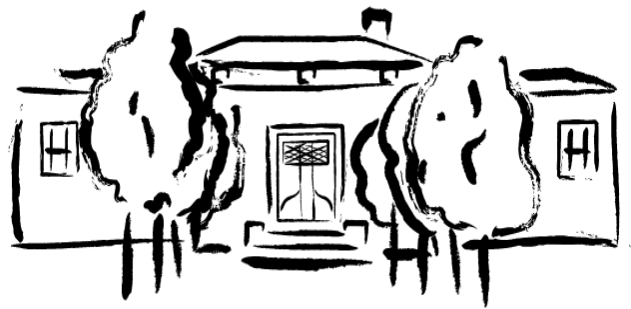


VÅR- OG SOMMERMENY PÅ HOTELL JELØY RADIO

1. april - 30. september, 2026



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.

Minimum antall: 10 gjester

Priser:

3-retter kr 850,-

4-retter kr 950,-

5-retter kr 1050,-

Velbekomme!

Forrett

Ferske østers
tre ulike smaksvarianter
maks 20 pers
(bløtdyr)

Tunfisk carpaccio
chili, koriander og lime
(fisk, soya, sesam, hvete)

Mozzarella fra Rygge meieri med salat fra Onna
modne tomater, estragonkrem og basilikumolje
(melk, hvete)

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

Hovedrett

Kyllingbryst fra Stange gård, marinert i salvie fra egen hage
aspargesbønner, regnbuegulrot
hvitløk- og parmesanbakte poteter og urteveloutè
(melk)

Ovnsbakt kveite, fennikel-og reddik salat, brokkolini, fritert purre,
smørdampede poteter og beurre noisette med ristede hasselnøtter
(Fisk, melk, nøtter)

Helstekt kalvefilet, vårløk, asparges, minigulrot, syltet delikatesse løk
pommes Anna og portvinsaus
(sulfitt, melk)

Dessert

Sitronkremterte, italiensk marengs
(hvete, egg, melk)

Brunost-panna cotta
friske bær, ristede nøtter
(melk)

Hjemmelaget vaniljeis,
olivenolje, karamelliserte mandler, flaksalt
(melk, egg)

Sesongens oster fra Rygge Meieri,
serveres med hjemmebakket nøttebrød & gulrotgranité
(melk, hvete, hasselnøtt, valnøtt, egg)

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.