HØST-OG VINTERMENY
PÅ HOTELL JELØY RADIO

1. oktober 2026 - 31. mars 2027

Kjære gjest, kan vi friste med en velsmakende selskapsmeny?

Vår kjøkkensjef har komponert deilige retter basert på årets sesong
og lokale produsenter. Vi stiller høye krav til kvalitet, og derfor forbeholder vi
oss også retten til å forandre råvarer dersom det skulle være nødvendig

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

Minimum antall: 10 gjester

(Vi ber om at selskapet samles om én felles selskapsmeny.)

Priser:
3-retter kr 850,-
4-retter kr 950,-
5-retter kr 1050,-

Velbekomme!

Sensitivity: Internal

Forretter

Ferske østers
tre ulike smaksvarianter
maks 20 pers
(bløtdyr)

***

Jordskokksuppe
med jordskokk fra Fredskjær gård, ristet rugbrød og sprø kantarell
(melk, rug)

***

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

***

Reinsdyrfilet gravet med Morsa akevitt
pisket tyttebærrømme og syltet rødløk
(melk)

Hovedretter

Rosastekt andebryst fra Vestfold
puré av pastinakk fra Fredskjær gård, kryddermarinert rødkål,
bakt gulrot og portvinssaus med tyttebær
(melk, sulfitt)

***

Pannestekt kalvefilet
smørstekt sopp, bakte polka- og gulbeter fra Fredskjær gård,
Pommes Anna, rødvinssaus
(melk, sulfitt)

***

Ovnsbakt kveite
hvitvinssaus med ørretrogn, gulrotpuré, smørdampet purre,
grønnkål og hvitløksbakte poteter
(fisk, melk)

Sensitivity: Internal

Desserter

Hjemmelaget fløteis med ekte vanilje fra Tahiti
olivenolje, karamelliserte mandler og flaksalt
(melk, egg, mandler)

***

Brunost panna cotta
eplekompott og havrecrumble med svarthavre fra Tveter gård
(melk, havre)

***

Hjemmelaget krydderkake
kaffe- og cognacis, multecoulis og nøttekrønsj
(melk, egg, hvete, hasselnøtt)

***

Sesongens oster fra Rygge Meieri
hjemmebakt 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.