

# *Selskapsmenyer*

## *Meny nr. 1*

### *Statholderens store danske julefrokost*

*Alle våre danske spesialiteter slik de serveres på kro i Danmark  
(Må nytes av alle på bordet)*

*Vi starter med:*

*Dansk marinert sild med karrisalat  
Stekt marinert sild  
Oberstinnesild  
Pillede reker med sitronmajones  
Fritert rødspette med remoulade  
Gravet laks med sennepsaus  
Roastbiff med sprøstekt løk og asier*

*Så det lune*

*Lun leverpostei med bacon og sopp  
Kromutters fricadeller med surt og rugbrød  
Andestek med svisker  
Glasert hamburgerrygg med stuert grønnkål  
Ribbensteg med rødkål*

*Så den søte avslutning*

*Modne oster med reddiker og druer  
Ris a la mande med lun kirsebærsaas*

*Kr. 625,-*

*Meny nr 2*

*Tradisjonell norsk lutefisk med ertepuré, baconfett,  
sennepsaus og ringerikspoteter.  
Serveres med påfyll.  
Kr. 450,-*

*Meny nr. 3*

*Blandet dansk julemat med ribbenstek, sennepglassert hamburgerrygg og  
andestek. Servert med rødkål, svsker og madeirasaus.  
\*\*\**

*Ris a la mande (Dansk riskrem med mandler og ekte vanilje)  
Anrettet med lun kirsebærsaus.  
Kr. 475,-*

*Meny nr. 4*

*Ørrettartare tilsmakt med valnøttolje, servert med artisjokksalat og  
cremedressing med laksecaviar.  
\*\*\**

*Skinnsteikt torske-medaljong fra Møre servert med sauterte aspargesbønner, grov  
blomkålpuré og persille- hvitløkssaus.  
\*\*\**

*Peppersteikt hjortebiff garnert med syltede buritaneløk, baconsaustert savoykål,  
persillerotpure og balsamicoglace.  
\*\*\**

*Bestemors krumkaker fylt med multekrem, servert med  
bjørnebærsorbet og tyttebærshot.*

*3 retter ( torsken utgår ) Kr. 570,-*

*4 retter Kr. 695,-*