

THON HOTEL SNØ SELSKAPSMENY

Våre selskapsmenyer kan serveres i vår restaurant eller i et av våre selskapslokaler. Lik meny må velges for hele selskapet.

Vi jobber aktivt mot matsvinn, og det er derfor viktig at vi får informasjon om allergier eller tilpasninger senest to dager før arrangementet. Unmeldte menytilpasninger kan medføre tilleggsbelastning på regning.



MENY 1

FORRETT

Røkt andebryst

Ristet jordskokkpure, spirer, jordskokkchips og balsamico og bringebær saus

Inneholder: Melk, Sulfitt

HOVEDRETT

Lettbakt Sterling kveite

Kremet blåskjellsaus, brent gulrotpuré, ertespirer, glasert gulrot og bakte småpoteter

Inneholder: Fisk, Melk, Skalldyr

DESSERT

Blåbærterte

Med sitronkrem og hvit sjokoladeis

Inneholder: Egg, Hvete, Melk

Servert i vår restaurant

885,-

Servert i eget selskapslokale

1035,-

Tillegg for helpensjonsgjester

400,-

DRIKKEFORSLAG

Forrett

Canoso Verso Soave Classico

DOCG

Italia

795,-

Barbi Rosso di Montalcino

Barbi

Italia

840,-

Hovedrett

Masi Lunatio Lugana

Lugana

Italia

700,-

Laroche Chablis

Burgund

Frankrike

810,-

Schug Sonoma Coast Chardonnay

California

USA

837,-

Dessert

Degiorgis Moscato d'Asti

Piemonte

Italia

625,-

Kaffe med påfyll per person

49,-

Alle viner inneholder sulfitt

MENY 2

FORRETT

Krabbesalat med creme fraiche

Røkte reker, dillolje, spirer og brioche toast

Inneholder: Egg, Hvete, Melk, Skalldyr

HOVEDRETT

Indreilet av okse

Indreilet av okse, pure av saltbakt sellerirot, grønnkål med sopp og syltet rødløk, rødvinsreduksjon og bakte småpoteter med rosmarin

Inneholder: Melk, Sulfitt

DESSERT

Sjokoladefondant tilsmakt kaffe

Bjørnebærkompott, hasselnøtt krem og karamelliserte hasselnøtter

Inneholder: Egg, Hasselnøtter, Hvete, Melk

Servert i vår restaurant

985,-

Servert i eget selskapslokale

1135,-

Tillegg for helpensjonsgjester

400,-

DRIKKEFORSLAG

Forrett

Domaine Les Fumees Blanches

Gascogne

Frankrike

630,-

Laroche Chablis

Burgund

Frankrike

810,-

Hovedrett

Fenocchio Rosso piemonte

Piemonte

Italia

585,-

Masi Brolo Campofiorin Oro

Veneto

Italia

895,-

Azelia Langhe Nebbiolo 2018

Piemonte

Italia

945,-

Dessert

Zantho Beerenauslese

37,5 cl

Burgenland

Østerrike

625,-

Kaffe med påfyll per person

49,-

Alle viner inneholder sulfitt

MENY 3

FORRETT

Lettbakt laks

Nyr ferskost tilsmakt pepperrot, dillvinagrette med ørretrogn, rug og spirer

Inneholder: Fisk, Hvete, Melk, Rug

HOVEDRETT

Confitert andelår

Rødbetpure, bakte rotfrukter, rosenkålblader, rosmarin sjy og bakte småpoteter

Inneholder: Melk

DESSERT

Bakt ostekake

Eplekompott av sesongens epler, eple gele og kanelcrumble

Inneholder: Egg, Hvete, Melk

Servert i vår restaurant

825,-

Servert i eget selskapslokale

975,-

Tillegg for helpensjonsgjester

400,-

DRIKKEFORSLAG

Forrett

Domaine Les Fumees Blanches

Gascogne

Frankrike

630,-

Serego Aligheri Possessione Bianco

Masi Agr.

Italia

790,-

Von Winning Riesling

Pfalz

Tyskland

650,-

Hovedrett

Fenocchio Rosso

Piemonte

Italia

585,-

Fenocchio Barbera d'Alba Superiore

Piemonte

Italia

655,-

Ruffino Riserva Ducale

Toscana

Italia

845,-

Dessert

Degiorgis Moscato d'Asti

Piemonte

Italia

625,-

Kaffe med påfyll per person

49,-

Alle viner inneholder sulfitt

MENY 4 VEGANSK MENY

FORRETT

Bakte Beter

Rødbetekrem, marinerte babyleaves, hasselnøtt og bringebærvinagrette

Inneholder: Hasselnøtter

HOVEDRETT

Grønnsaksterrin

Av grillede grønnsaker med jordskokkpure, sesongens spirer og bakt jordskokk

Inneholder: Sulfitt

DESSERT

Kokoskrem

Mangosorbet, pasjonsfruktsaus og ristede pistasjnøtter

Inneholder: Pistasjnøtter

Servert i vår restaurant

Servert i eget selskapslokale

Tillegg for helpensjonsgjester

645,-

795,-

400,-

DRIKKEFORSLAG

Forrett

Masi Lunatio Lugana

Janare Falanghina Del Sannio Dop

Lugana

Sannio

Italia

Italia

700,-

615,-

Hovedrett

Domaine Les Fumees Blanches

Serego Aligheri Possessioni Rosso

Gascogne

Verona

Frankrike

Italia

630,-

790,-

Dessert

Degiorgis Moscato d'Asti

Piemonte

Italia

625,-