



SELSKAPSMENY



FORRETTER

Asparges med spekeskinke

Pris: 119 kr

Asparges surret med spekeskinke servert med hjemmelaget ruccolapesto.

Allergener: pinjekjerner

Biffsalat

Pris: 129 kr

Biffsalat med stekte tomater, rucola og parmesan toppet med sitron og olivenolje.

Allergener: ingen

Lun chevre

Pris: 119 kr

Lun chevre er varm fransk geitost servert over rucola med sprøstekt bacondryss.

Allergener: laktose

Lune kamskjell

Pris: 119 kr

Lune kamskjell (varme) servert med hjemmelaget ertepurré og bacondryss.

Allergener: bløtdyr og laktose

Panzerotti med soppsaus

Pris: 119 kr

Panzerotti er en type pasta (ravioli). Vi har fylt denne med hvitløk, steinsopp og den italienske osten Grana Padana. Retten serveres varm med en hjemmelaget steinsoppsaus.

Allergener: gluten (durum), egg og laktose



HOVEDRETTER

Chipotlemarinert svinenakke

Pris: 279 kr

Chipotlemarinert svinenakke er svinenakke marinert i en meksikanskinspirert marinade bestående av røkt jalapeño (chipotle). Serveres med hjemmelaget BBQ-saus, rotgrønnsaker og bakte poteter.

Allergener: ingen

Boef Bourguignon

Pris: 279 kr

Boef Bourguignon er en klassisk fransk gryterett hvor biffkjøttet kokes mørt i kraft og rødvin. Serveres med hjemmelaget potetmos.

Allergener: laktose og sulfitt

Helstekt ytrefilet

Pris: 369 kr

Helstekt ytrefilet av okse med hjemmelaget selleri- og potetpuré, rødvinssaus og asparges.

Allergener: laktose og sulfitt

Ovnsbakt kveite

Pris: 369 kr

Ovnsbakt kveite med en lun hjemmelaget chorizosalsa, bakte poteter, stekt tomat og aspargesbønner.

Allergener: ingen

Jerk-kylling

Pris: 279 kr

Jerk-kylling er en karibiskinspirert grillet kylling. Kyllingen marineres i en jamaikansk krydderblanding (jerk) før den grilles. Serveres med ruccula, tomat og ris kokt i kokosmelk.

Allergener: sulfitt og soya



DESSERTER

Pannacotta

Pris: 129 kr

Pannacotta er en tradisjonell italiensk dessert. Det er en type fløtepudding laget av fløte, gelatin og vanilje. Vi har fylt vår pannacotta med hvit sjokolade og toppet den med en hjemmelaget bringebærsaas.

Allergener: laktose

Mascarpone-mousse

Pris: 149 kr

En femlags dessert bestående av en krokanbunn, et lag med mascarpone-mousse, et lag med sitronkrem, et nytt lag med mascarpone-mousse og avrundet med et lokk av sitrongelé.

Allergener: soya, egg, laktose, gluten (hvete) og sulfitt

Sjokolademousse

Pris: 129 kr

Tolags dessertmousse hvorav ett lag er med hvit sjokolade og ett lag er med melkesjokolade.

Allergener: egg og laktose

Crème Brûlée

Pris: 109 kr

Crème Brûlée er en klassisk fransk dessert. Desserten er en type fløtepudding bestående av egg, fløte, melk og vanilje. Den toppes av sukker som flamberes for å få den karakteristiske karamelliserte sukkerhinnen på toppen.

Bestilling



Ring **45 32 32 00** eller send e-post til folketshagan@gmail.com

Dette er en **3-retters selskapsmeny** for minimum 15 personer. For ditt selskap velg ut:

- To alternativer blant forretter (gjestene bestemmer seg for ett av alternativene)
- Ett alternativ blant hovedretter
- Ett alternativ blant desserter