

FESTMENY 2018

3 RETTER 575,-

Kamskjell ceviche

Grønt miljø (sesongen utvalg) - fritert grønnkål - ramsløkmajones
Inneholder: Egg, Melk, Bløtdyr, Sennep.

Helstekt ytrefilet av storfe

Karamellisert løk - betebåter - kremet Trøndersopp - rødvinsaus - perlepoteter fra Frosta
Inneholder: Selleri, Melk, Svoveldioksid.

Tiramisu

Italiensk kakestolthet - pistasienøtter - Valrhona kakao - frisk coulis
Inneholder: Pistasienøtter, Hvete, Egg, Gluten, Melk, Nøtter.

4 RETTER 665,-

Tolags soppuppe

Shiitakesopp fra Leksdalen
Inneholder: Melk, Svoveldioksid.

Rødvinsbraisert kveite

Ertepuré - skalldyremulsjon
Inneholder: Fisk, Melk, Skalldyr.

Andebryst

Rosettkål - glaserte beter - poteter Anna - portvinsaus med appelsin
Inneholder: Selleri, Melk, Svoveldioksid.

Blåbærsorbet

Karamellisert hvit sjokolade - sitroncurd
Inneholder: Egg, Melk.

5 RETTER 850,-

Grillet sjøkreps

Granateple - urtesmør
Inneholder: Melk, Skalldyr.

Reinsdyrmørbrad

Svart jordskokkpuré - rødbetchips - blåbærmarinerte beter
Inneholder: Melk, Svoveldioksid.

Piggyar

Luftig ertepuré - fondantpotet - beurre blanc
Inneholder: Melk, Svoveldioksid.

Munkebyost

Denne osten ble kåret til beste ost under "Årets måltid 2018" og er laget av munkene på Okkenhaug. Fikenkompott
Inneholder: Melk, Svoveldioksid.

Kaffeis

Konjakkflamberte bær
Inneholder: Egg, Melk.

GRAND HOTELS FESTKOLDTBORD

Med varme og kalde herligheter, samt søte fristelser

Laget av lokale råvarer og noen som har reist litt lengre...
På vårt tradisjonelle koldtbord er det rett og slett noe for enhver smak

490,-

TAPASBUFFET

Vi presenterer de beste råvarene fra regionen

Her får du maten presentert på en tidsriktig måte. Varme og kalde delikatesser står på menyen sammen med søte fristelser.

Innholdet varierer etter sesong.

635,-

Vi har også mulighet for å bruke andre råvarer.
Så hvis det er noe du savner, er det bare å spørre.

Ofta har vi tilgang på fugl, hjort og annet viltkjøtt eller hva med soppgris fra Leksdalen?
Det meste kan skaffes på bestilling.

Har du en favorittdessert som du gjerne vil ha servert?
Vi ordner det.

Det tas sesongmessige forbehold om råvaretilgang, samt markedspriser på bestillingstidspunktet.

Alle priser er oppgitt med utgangspunkt i at servering foregår på hotellets restaurant.

For selskap i eget lokale, beregnes et tillegg på kr 75,- pr kuvert.

Ønskes blomster, kan dette ordnes for kr 42,- pr kuvert.

Prisen inkluderer oppdekking med hvite duker, lys og servietter.

Minimum 25 pers på festkoldtbord/Tapas.