

# FESTMENY 2019

## 3 RETTER 595,-

### Laksetartar av Frøyalaks

Mango-og chilirogn - rugtoast - brønnkarse aioli  
Inneholder: Bygg, Rug, Egg, Fisk, Gluten, Sennep, Svoveldioksid.

### Reinsdyrmørbrad

Lokal sopp og småløk - rødvinsjy - potetterte - rosenkålblader  
Inneholder: Selleri, Egg, Melk, Svoveldioksid.

### Creme Catalana

Appelsinsalat med lime  
Inneholder: Egg, Melk.

## 4 RETTER 675,-

### Oksecarpaccio

Parmesan - grov pepper - pinjekjerner - marinert ruccola - aioli  
Inneholder: Egg, Melk, Sennep, Svoveldioksid.

### Kongekrabbe

Avokadokrem - brønnkarse - reddik - gressløk  
Inneholder: Skalldyr.

### Ytrefilet av lam

Minigulrot - jordskokkpuré - duchesspotet - kantarell - solbær - kremet saus  
Inneholder: Selleri, Egg, Melk, Svoveldioksid.

### Calvadosflamberte epler med krydder

Hjemmelaget vaniljeis  
Inneholder: Egg, Melk.

## 5 RETTER 745,-

### Østers

Lime - agurk - rødløk  
Inneholder: Bløtdyr.

### Vaktelegg

Luffig ertesuppe  
Inneholder: Egg, Melk.

### Andebryst

Eple- og honningpuré - portvinsaus - rosettkål - poteter Anna  
Inneholder: Melk, Svoveldioksid.

### Sitronsorbet

Vodka

### Fritert camembert fra Gangstad

Christinas eplemarmelade  
Inneholder: Egg, Melk.

## 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.

655,-

## 4 RETTER - VEGETAR - 450,-

### Bruchetta

Balsamico - fargerike tomater - rødløk - salatost fra Gangstad - spirer  
Inneholder: Hvete, Gluten, Melk, Svoveldioksid.

### Kremet byggotto

Parmesan - syltet perleløk - marinert ruccola - ristede nøtter  
Inneholder: Hasselnøtter, Bygg, Gluten, Melk, Nøtter.

### Ravioli med ricotta og urter

Kongeøsterssopp fra Leksdalen - tomat - oliven - fritert grønnkål - trøffelolje  
Inneholder: Hvete, Egg, Gluten, Melk.

### Bringebørsorbet

Karamellisert hvit sjokolade  
Inneholder: Melk.

## GRAND HOTELS FESTKOLDBORD

### 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

505,-

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

Ofte 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 80,- pr kuvert.

Ønskes blomster, kan dette ordnes for kr 45,- pr kuvert.

Prisen inkluderer oppdekking med hvite duker, lys og servietter.

Minimum 25 pers på festkoldtbord/Tapas.