
KONFIRMASJONSMENY

3 retters meny
Kr 650,- per.person

Meny 1

KYLLINGVELOUTESUPPE
med stekt Jærkylling,
grønnsaksstrimler og urter
Serveres med hjemmelaget foccacia

(selleri, melk og hvetegluten (i brød))

ROSASTEKT KALVEKULOTT
med brunet løk og kalvesjy, bakte
rotgrønnsaker og gratinerte poteter

(selleri, melk og sulfitt)

SJOKOLADEMOUSSE
med krokan, bringebærsaus
og marinerte bær

(melk og mandler)

Meny 2

SPICY REKER PIL- PIL
hvitløksbaguette og urtesmør

(skalldyr, egg, sennep, sulfitt og hvetegluten (i brød))

URTESTEKT JÆRKYLLINGBRYST
med estragonkremsaus,
potetterte og grønnsaker

(melk)

SJOKOLADECREMEUX
med bringebærgelé, marinerte
skogsbærbær og mandelstang

(melk og hvetegluten)

Meny 3 - vegetar
SPICY AVOCADO
med tomatconcasse, babysalat og
hvitløkskremdressing

(melk)

OVNSBAKT BLOMKÅL
med bakte poteter og cashewnøttekrem

(melk)

PAVLOVA
med friske bær og vaniljekrem
egg, og melk og hvetegluten

3 retters meny
Kr 650,- per.person

UNGDOMMENS BUFFET

Kr 595,-

KALDE RETTER:

Spicy marinerete reker på
sprø salat, med mangosalat
(skalldyr, egg, sennep og sulfitt)

Klassisk tomat og mozzarellasalat
(melk)

Kremet pastasalat med
grønnsaker og skinke
(melk og hvetegluten)

Vietnamesisk kyllingsalat
(hvetegluten, soya og sulfitt)

Tortilla med pulled pork og grønnsaker
(hvetegluten)

VARMRETTER:

Koreansk krydrete kyllingvinger
(soya)

Kylling karagee
(Soya og sesam)

Laksespyd teriaky
(fisk og soya)

Chiligryte, tortillachips og revet ost
(melk)

Kjøttboller i tomatsaus

Bakte poteter

TILBEHØR:

Basilikumpesto
(melk)

Hvitløksdressing
(melk)

Aioli
(egg, sennep og sulfitt)

Smør
(melk)

Hjemmelaget brød fra vårt eget bakeri
(hvetegluten)

KONFIRMASJONS BUFFET 1

KR 495,-

KALDE RETTER:

Tomat og mozzarellasalat
(melk)

Melon og spekeskinke

Salte mandler fra Valencia
(mandler)

Håndpillede marinerte reker
med chilimajones
(skalldyr, egg, sennep og sulfitt)

Varme retter:
Kyllingspyd marinert
med sitron og hvitløk

Kjøttboller i tomatsaus
med parmesan
(melk)

Quiche med ost og skinke
(hvetegluten, melk og egg)
Bakt potet med rosmarin

TILBEHØR:

Basilikumpesto
(melk)

Hvitløksdressing
(melk)

Aioli
(Egg, sennep og sulfitt)

Smør
(melk)

Hjemmelaget brød fra vårt eget bakeri
(hvetegluten)

KONFIRMASJONS BUFFET 2

Kr 550,-

KALDE RETTER:

Panzanella Brødsalat

Salat av vårt eget håndlaget surdeigsbrød, lokale tomater og Mozzarella fra Nornes gård
(hvetegluten og melk)

Sprø og saftige grønne Jærgrønnsaker
Toppet med røkelaks, Norsk quinoa, avocado, syltet løk og en frisk dressing av olivenolje, sitrus og urter
(fisk og sulfitt)

Kikertpuré

Vår populære hjemmelagde hummus med grønnkål fra Orre, ristede kjerner og urteolje
(sesam)

Biffsalat

Av rosastekt gressforet flatbiff fra Nytt, variasjon av bakte beter og muhamara
(valnøtter)

VARME RETTER:

Langtidsstekt Skogsgris

Fra Klostergarden på Møsterøy med rødvins sjy og bakte jærpoteter
(sulfitt)

Bakte grønnsaker fra Brimse med hvitløksolje og urter

Quiche med sopp fra ToppSopp

Mørdeigsbunn fylt med eggestand, ost og lokal østerssopp
(hvetegluten, egg og melk)

Kylling taco

Kylling fra Hå stekes med taco krydder
Serveres med revet ost, salat fra Orre, taco lefser og vår egen salsa
(hvetegluten, melk og sulfitt)

ENKLE RETTER

BIFF BOURGIGNONNE MED POTETPURE KR. 269,-
LAMMESKANK MED POTETPURE OG ROTGRØNNSAKER KR. 249,-
OVNSBAKT LAKS MED STEKT POTET KR. 249,-
KYLINGLÅR MED POTETPURE KR. 249,-
PASTA MED KYLLING I TIGERSAUS KR. 249,-
CHILI CON CARNE MED KOKT RIS KR. 249,-
NACHOS KR. 199,-

TILVALG

DRESSING OG TILBEHØR:
TOMATPESTO (40 GRAM) KR. 39,-
HUMMUS (40 GRAM) KR. 29,-
MUHAMARA (40 GRAM) KR. 39,-
OLIVEN (50 GRAM) KR. 29,-
RØKELAKS (30 GRAM) KR. 39,-
KYLINGSPYD (2 STK) KR. 59,-

SALAT:
NUDELSALAT (50 GRAM) KR. 59,-
KREMET POTETSALAT (75 GRAM) KR. 59,-
GRØNN SALAT MED AGURK OG TOMAT (30 GRAM) KR. 49,-