

ostehuset

KONFIRMASJONSMENY VEGETAR



Ostehuset har igjennom 20 år tatt ansvarlige og bevisste valg! Vi er opptatt av rene råvarer, først og fremst lokale og gjerne økologisk.

Grønnsaker og fotavtrykk har vårt fokus.

Melk og sukker i produksjonen vår er økologisk.

Tom og vår kjøkkensjef har satt sammen en nydelig konfirmasjonsmeny med bærekraftige og lokale råvarer.

Friskt og kortreist.

Klar til å nytes.

355,- pr. person

KALDE RETTER

PANZANELLA BRØDSALAT

Salat av vårt eget håndlaget surdeigsbrød, tomater, revet sørlandsk mozzarella, og parmesan
(hvetemel og melk)

VI GÅR HELT GRØNT

Sprø og saftig grønn grønnsaksalat, serveres med quinoa, avocado, syltet løk og en frisk dressing
(sulfitt)

KIKERTPURÉ

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

VARME RETTER

BAKTE GRØNNSAKER FRA BRIMSE

Bakes med hvitløksolje og urter
(ingen)

BAKTE GRØNNSAKER FRA BRIMSE

Bakes med hvitløksolje og urter
(ingen)

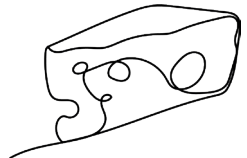
QUICHE MED SOPP FRA SPORHAUG

Mørdeigsbunn fylt med eggstand, ost og lokal østerssopp
(melk, egg og hvetemel)

SELLERI TACO

Selleri fra Oгна stekes med taco krydder
Serveres med revet ost, salat fra Orre, taco lefser og
vår egen salsa

(selleri, melk og hvetemel)



TILBEHØR

VÅR BERØMTE AIOLI
(egg, sennep og sulfitt)

PESTO LAGET PÅ TRADISJONELT VIS
(pinjekjerner, melk)

SURDEIGSBRØD FRA EGET BAKERI
(hvetemel)