

SELSKAPSMENYER

Markveien Mat & Vinhus / Dr. Kneipps vinbar

Vi takker for Deres henvendelse og oversender herved vår selskapsmeny. Ved arrangement for 8 personer eller flere må det forhåndsbestilles meny, og vi anbefaler at menyvalget blir så likt som mulig. Deres gjester unngår da en lang ventetid, og vi får muligheten til å gi dem førsteklasses service og mat.

Vi tar selvfølgelig hensyn til vegetarianere og personer med allergi.

I tillegg har vi en dagens 3 - 5 retter meny.

Ved bestilling av dagens meny må hele selskapet spise samme antall retter.

Antall personer og menyvalg bekreftes senest 5 dager før arrangementet.

Avbestilling eller uteblivelse samme dag som arrangementet belastes med 50 % av menyprisen.

Alle forhåndsbestilt mat og drikke belastes en felles regning.

Vi ser frem til å høre fra Dem.

*Please agree on one set menu for the entire group. Choose one menu
Please send us your choice of menu 5 days prior to the reservation. We
will of course adjust to allergies or diet requirements.*

*Cancellation of the entire group can be done free of charge 1 days prior.
A reduction in numbers can be done free of charge 3 days prior. Later
cancellations/reductions will be charged of 50 % according to menus
ordered.*

Med vennlig hilsen

Stephie Pedersen / Jarle Baer

Dagen meny

Dagens meny / Today's menu

Hver dag kommer vi over spesielt gode råvarer. Med utgangspunkt i disse råvarene komponerer vi dagens meny, du kan velge mellom 3, 4 eller 5 retter.

3 retter kr 535,- 4 retter kr 615,- 5 retter kr 695,-

Meny 1

Klippfisk

Klippfisk og potetpuré blir som kjent brandade og vi har smakt den til med litt hvitløk og sitron før den paneres og friteres. Krokettene anrettes med puré på grønne erter, fennikel- og stangsellericrudité og nøttesmør med rødvinskaramell.

Clippfish croquette with pea puré and fennel crudité.

Allergener: fisk, melk, egg, gluten, selleri

Andeconfit

Lettsalta andelår fra Holte gård serveres med sylta gresskar, gresskarpuré og puylinser. Andesjy med løpestikke.

Duck leg confit with pickled pumpkin, Puy lentils and lovage sauce.

Allergener: melk, sulfitter.

Crème Brûlée

Fransk klassiker tilsmakt vanilje. Mangosalat og sorbet

Crème Brûlée with sorbet

Allergener: melk, egg,

3 retter kr 632,-

Meny 2

Fisk- og skaldyrsuppe

Rotgrønnsaker og tomater kjøres til puré med god kraft kokt på fisk og skaldyrbein som en bouillabaisse. Suppa toppes med Rouille, sprø gulrøtter og sjømat etter tilgang.

Fish and shellfish soup with tomato and Rouille.

Allergener: Skalldyr, fisk, bløtdyr, egg

Skrei

Det er tid for et av årets kulinariske høydepunkt: skrei fra Lofoten.

Vi skinnsteker fine filetstykker av skreiryggen som serveres med sautert svartkål og bakt blomkål. Potetmos av Tylldalsmandel og smørsaus med urteolje

Cod with cauliflower and mashed potatoes. Butter sauce with herb oil.

Allergener: fisk, melk, selleri, sulfitter

Svinekjaker

Langtidskokte kjaker av svin med bakte rotgrønnsaker, fritert selleri og potetmos av Tylldalsmandel. Sjysaus tilsmakt eple.

Pork cheeks with potato puré, baked root vegetables and apple sauce.

Allergener: melk, selleri, sulfitter

Konfektkake

Når utgangspunktet er mørk sjokolade med høy kakaoprosent, egg og smør, kan en ikke unngå å ende opp med en mørk og smakfull kake.

Kaken serveres med rista salte mandler, kirsebær og mandelis.

Chocolate cake with almonds and cherries

Allergener: melk, egg, nøtter, mandel

3 retter m kjøtt hoverett kr 618,-

3 retter m fisk hoverett kr 654,-

4 retter kr 735,-