

# SELSKAPSMENYER

## Markveien Mat & Vinhus / Dr. Kneipps vinbar

Vi takker for Deres henvendelse og oversender herved vår selskapsmeny. Ved arrangement for 7 personer eller flere må det forhåndsbestilles meny, og vi anbefaler at menyvalget blir så likt som mulig. Dette gjøres på grunn av smittvernshensyn og 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 kuvertprisen.

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**

## **Selskapsmeny 1**

### **Sirdalsørret**

*Fine filetstykker av Sirdalsørret får ligge en liten stund med salt før den får et kort opphold i røykovn med flis fra epletre. Den lettrøkte ørreten serveres medfeldtsalat, sylta blomkål og blomkålpuré.*

### **Smoked trout with cauliflower puré and pickled cauliflower**

*Allergener: fisk, melk, gluten.*

### **Andeconfit**

*Lettsalta andelår fra Holte gård serveres med mos av fjellmandel fra Tylldal. Høstens betes kommer i flere variasjoner og andesjyen er tilsmakt honning og sennep.*

### **Duck leg confit with beetroot, mashed potatoes and mustard sauce.**

*Allergener: melk, selleri, sennep, sulfitter.*

### **Epleterte**

*Klassisk fransk epleterte med sprø mørdeigsbunn fylles med vaniljekrem og bakes med eplebåter vendt i sukker og kanel. Til den lune tertten får du vaniljeis, havrecreuble og salt karamell.*

### **Apple tart with vanilla ice cream and salty caramel.**

*Allergener: melk, egg, gluten, nøtter,*

**3 retter kr 598,-**

## **Selskapsmeny 2**

### **Strandkrabbesuppe**

*Kraft kokt på strandkrabber kremes og serveres med krabbepoller med dill, fennikel og epleterninger. Chilimajones.*

**Green Shore Crab soup with crab, apples and chili mayonnaise.**

*Allergener: skalldyr, fisk, melk, selleri, egg, sennep, gluten*

### **Kveite**

*Filetstykker av villkveite stekes og kommer med gresskarpuré, sitronbakt fennikel og sylta rød stjerneløk. Crema persillesaus og gresskarkjerner.*

**Halibut with baked fennel, pickled red onions and pumpkin puré.**

*Allergener: fisk, melk,*

### **Lam**

*Helstekte stykker av marinert lammemørbrad skives og serveres sammen med bakt pastinakk, confitert gulrotpuré og smørstekt grønnkål.*

*Pastinakkchips og sjysaus med rosmarin.*

**Lamb with carrot purée and baked parsnip. Rosemary sauce.**

*Allergener: melk, selleri, sulfitter*

### **Sjokoladefondant**

*Mørk sjokolade med høy kakaoprosent med ørlite grann mel, smør og egg.*

*Fondanten får noen minutter i ovnen før den serveres med tindvedsorbet og gelé.*

**Chocolate fondant served with buckthorn sorbe and broken gel.**

*Allergener: melk, egg, gluten, hvete*

**3 retter m kjøtt hoverett kr 610,-**

**3 retter m fisk hoverett kr 620,-**

**4 retter kr 755,-**