



SELSKAPSMENY



QUALITY HOTEL™
OLAVSGAARD



Olavsgaard er kjent for å ha god mat og flott service i hjemmekoselige omgivelser. Derfor vet vi at god mat og drikke er avgjørende når du skal arrangere bryllup, jubileum, konfirmasjon, julebord eller avslutte konferansen med en festmiddag. På kjøkkenet velger vi ut de beste sesongbaserte råvarene, og setter sammen til smakfulle retter. Akkompagnert av øl, vin eller alkoholfritt fra våre drikkemenyer får du et harmonisk og velsmakende måltid.

Vår kjøkkensjef Lars har med sitt team satt opp et utvalg retter som dere selv kan sette sammen til deres egen meny. Velg mellom kalde og varme forretter, hovedretter med fisk eller kjøtt og avslutt med en av våre søte fristelser. Vi tar selvfølgelig hensyn til allergier og spesielle dietter.



FORRETTER

KALDRØKT NORSK LAKS

Urtekrem smaksatt med pepperrot, frisk salat og flatbrød.

INNEHOLDER: FISK - HVETE, RUG, BYGG - MELK

VARMRØKT ØRRET MED RISTET PEPPER

Ovnsbakt hjertesalat, brunet smør og urter.

INNEHOLDER: MELK, FISK, SOYA

LETRØKT ANDEBRYST FRA VESTFOLD

Beter, reddiker og granskuddsirup.

LANGTIDSMODNET SPEKESKINKE FRA TYNSET

Betepure, friske spirer og pastinakkchips.

GRILLEDE KAMSKJELL

Lodderogn, asparges, vårløk og smørsaus med friske urter.

INNEHOLDER: MELK, SKALLDYR, FISK

KREMET BLOMKÅLSUPPE

Smørstekt blomkål og sprøstekt bacon.

INNEHOLDER: MELK

GULROT OG SØTPOTETSUPPE

Chili og hvitløk. Kremet med kokos.



HOVEDRETTER

POSJERT STERLINGKVEITE

Grønnkål, bakt selleri, kremet skalldyrsaus og perlepoteter.

INNEHOLDER: MELK, FISK

LANGTIDSTEKT KALVEENTRECÔTE

Ovnsbakte grønnsaker i sesong, timiansjy og fløtegratinerte poteter.

INNEHOLDER: MELK

HELSTEKT OKSE INDREFILET

Grønnsaker i sesong, bakt sopp med kryddersmør, rødvinsaus og stekte småpoteter.

INNEHOLDER: MELK, SOYA

TRADISJONELL KALVESTEIK

Smørdampede grønnsaker i sesong, fløtesaus, nyrørte tyttebær og kokte poteter.

INNEHOLDER: MELK

MØRBRAD AV HJORT

Sauterte rosenkål, sopp, bacon, bakt løk, kremet viltsaus og ovnsbakte småpoteter.

INNEHOLDER: MELK

LANGTIDSTEKT NORSK LAMMELÅR

Ovnsbakte gulrøtter i sesong, lammesjy og fløtegratinerte poteter.

INNEHOLDER: MELK

HELSTEKT BLOMKÅL

Gulrotmedaljong, chili, hvitløk, syltet paprika, spinat og mandelpesto.



DESSERTER

KARAMELLPUDDING

Karamellsaus, krem og friske bær.

INNEHOLDER: MELK, EGG

MOUSSE MED FERSK KREMOST

Saltet karamell.

INNEHOLDER: MELK

SJOKOLADEMOUSSE MED KARAMELLISERT CRUMBLE

Marinerte bær og sorbet.

INNEHOLDER: MELK

SITRONPAI MED MARENGS

Sorbet

INNEHOLDER: MELK, EGG, GLUTEN, HVETE

SJOKOLADEFONDANT

Friske bær og vaniljeis.

INNEHOLDER: MELK, EGG, GLUTEN, HVETE



INFORMASJON OG PRISER

Alle rettene er nøye komponert og tilberedes med gode råvarer. For å forsikre oss om at rettene blir beste mulig bruker vi en kombinasjon av tradisjon, kunnskap, moderne utstyr, forskjellige nye og gamle teknikker sørger vi for at dere får et smakfullt måltid. Så langt det er mulig og tilgjengelig benytter oss av råvarer i sesong. Garnityr til de forskjellige rettene kan derfor variere etter tilgang. Vi stiller høye krav til kvalitet og forbeholder oss retten til å endre råvarer hvis ikke god nok kvalitet er å fremskaffe.

Trerettens meny, kr 850,- per person

Alle i selskapet må spise samme meny, men vi tar hensyn til allergier/dietter. Ved allergier/ dietter vil kjøkkenet lage egne retter ut fra hva vi har tilgjengelig denne dagen.

Alle allergier/dietter må meldes skriftlig senest 24 timer før ankomst.

Allergier/dietter som er meldt etter dette faktureres med et tillegg på kr 200,- per gjest.

Nøl ikke med å ta kontakt med en av våre medarbeidere i restauranten på hovmester@olavsgaard.no eller telefon 63 84 77 11 hvis du har spørsmål eller ønsker mer informasjon.