



GRILLBUFFET

ALTERNATIV 1: KR 715,- PER PERSON

Kalv entrecote 58 c*

Lamme carrè

Langtidsbakt svinenakke glasert med S&B barbecuesaus eller spareribs

TILBEHØR:

Salat fra Hesnes

Potetsalat

Saltkokte poteter

Tomat og agurksalat med lokal ricotta og olivenolje

Friske sommer grønnsaker

Sautert nykål

Peppermajones

Aioli/pesto/kvitseidsmør

Foccacia/surdeigsbrød

DESSERT X 2

Sitronkrem med bærsalat og bringebærsorbet

Sjokolademousse, yoghurtespuma og kokossorbet



ALTERNATIV 2: KR 815,- PER PERSON

FORRETT:

Sjøkreps med chili og lime majones, kongekrabbe med estragon og sitron, jordskokk, fennikel og reddik

BUFFET:

Kjøtt/fisk fra grillen:

Anguskalv fra Storegra Gård, spesialhengt og mørnet hos Slakter Eide

Entrecote av øy-lam fra Mandal

Kveitefilet med grillet sitron, mandler og ramsløk

Ørretfilet med ponzu, vårløk og sesam

TILBEHØR:

Salat fra Hesnes

Potetsalat

Saltkokte reddalspoteter

Asparges fra Hesnes

Tomat og agurksalat med Rosalita fra Tjamsland Gård og olivenolje

Friske sommer grønnsaker

Sautert spisskål

Sopp risotto

Aioli og Pesto

DESSERT:

Bringebær-jordbær-hvitsjokolade-sitronverbena-karamellis