



Bryllupsmeny Bjellandstrand Gård

Mottagelse i rosehagen

Kr 195 per person

Inkl. 1 glass musserende, fruktfat og to valgfrie snacks fra liste nedenfor

Friterte jordkokker med røkt torsk

Oksetartar (14 gram) med estragonmajones og øllebrød

Røkte reker med kremost og bokhvete chips

Jordkokklompe med sprøstekt and og plommesaus

Brioche med kyllingleverpaté med syltede roseblader

Smågrønnsaker med selleridipp

3 retters meny

660 kr per person

Velg forrett, hovedrett og dessert fra følgende alternativ;

Forretter

Snøkrabberøre med surdeigschips, agurk, pepperrot og karse

Stekte kamskjell med syrlig eple, sprø rug og brunt smør

Speket svinenakke med jordskokk, sylta kantareller og ristede hasselnøtter

Skummet blåskjellsuppe med posjert torsk og smørkokt purreløk

Norsk asparges med rognkjekskaviar, puffet bokhvete, lun aspargesvelouté og spansk kjørvell

(kun i sesong mai og juni)

Hovedretter

Stekt piggvar med nykål, neper og smørsaus med løyrom

Helstekt breiflabbhale med steinovnsbakt selleri, fennikel og blåskjellskum

Grillet kalvefilet med sommergrønnsaker og ramsløkemulsjon

Kylling fra Holte gård med estragon, hvit asparges og steinsopphollandaise

Alle hovedretter serveres med lokale småpoteter



Desserter

Lokale bringebær med pikekyss, nyperoseiskrem og bringebærnougatine

Norske jordbær med Nyr, sprø hvit sjokolade og hylleblomstsorbet

Mørk sjokoladesavarin med tindved, karamell og hasselnøttis

Blåbær fra hagen med blåbærsorbet, gran granitè og yogurtskum

Nattmat

Bakt potet med bacon, rømme og mais fra Øystein

Kr 110,-

Langwiener i brød, lomper og tilbehør

Kr 105,-

Steam buns med confitert svineside, sesam og solkål

Kr 175,-

Det må velges lik meny for selskapet

Vi tilpasser til allergier og andre mathensyn

Det tas forbehold om råvaretilgjengelighet og sesong