



## GRILLBUFFET

ALTERNATIV 1: KR 725,- PER PERSON

### KJØTT FRA GRILLEN:

Grillet entrecote 58 c\*

Braisert lam med hvitløk og salvie

Grillet svinenakke

Confiterte kyllinglår fra Holte Gård

### TILBEHØR:

Urtesalat fra Hesnes Gartneri

Potetsalat på nypoteter fra Bringsverd Gård

Cous-cous med fennikel, stangselleri og nepe

Grillede asparges fra Hesnes Gartneri

Tomat og agurksalat med ferskost og olivenolje

Blomkålkreasjon

Grillet broccolini med ricotta

Sautert nykål

Aioli og pesto

Surdeigsbrød med pisket ramsløksmør

### SERVERT DESSERT

Sitronkrem med bærsalat og bringebærsorbet

Sjokolademousse, yoghurtspuma og kokossorbet



## **ALTERNATIV 2: KR 825,- PER PERSON**

### SERVERT FORRETT:

Sjøkreps med chili og lime majones, jordskock, fennikel og reddik

### KJØTT OG FISK FRA GRILLEN:

Grillet entrecote 58 c\*  
Braisert lam med hvitløk og salvie  
Grillet svinenakke  
Confiterte kyllinglår fra Holte Gård  
Ørretfilet med ponzu, vårløk og sesam  
Kveitefilet med grillet sitron, mandler og ramsløk

### TILBEHØR:

Urtesalat fra Hesnes Gartneri  
Potetsalat på nypoteter fra Bringsverd Gård  
Cous-cous med fennikel, stangselleri og nepe  
Grillede asparges fra Hesnes Gartneri  
Tomat og agurksalat med ferskost og olivenolje  
Blomkålkreasjon  
Grillet broccolini med ricotta  
Sautert nykål  
Aioli og pesto  
Surdeigsbrød med pisket ramsløksmør

### SERVERT DESSERT:

Bringebær-jordbær-hvitsjokolade-sitronverbena-karamellis