

PRISOVERSIKT BRYLLUPSFEST MED OVERNATTING



DEN STORE DAGEN



Eikerapen Gjestegård

"KOM SOM GJEST – DRA SOM FAMILIE"



"KOM SOM GJEST – DRA SOM FAMILIE"



SELSKAPSMENY 2021

FORRETTER

Marinerte skalldyr servert i glass med frisk salat,
toast og sitron

(Inneholder: skalldyr, egg, melk, hvete)

Spekeskinke med sopp og persilleolje

(Inneholder: melk)

Bruschetta med røkt laks og dillkrem

(Inneholder: fisk, hvete, melk)

Roastbiff av hjort med asparges og ruculla

xx

HOVEDRETTER

Kalvefilet, bakt tomat og sellerirot, lime-potetpuré
og calvadossaus med søte rosiner

(Inneholder: melk, selleri)

Lammecarré, timiansjy, smørstekt portobellosopp,
aspargesbønner, løk og gulrøtter

(Inneholder: melk)

Baconsurret svinefilet, whisky- og baconsaus,
asparges, sopp og løk

(Inneholder: melk)

Hjortefilet, glaserte rotgrønnsaker, rosenkålpure,
fløtesaus og tyttebær

(Inneholder: melk, selleri)

DESSERTER

Sjokoladefondant med pasjonsfruktsaus,
bær og vaniljeis

(Inneholder: hvete, egg, melk)

Dronning Mauds fromasj med belgisk sjokolade
og cognac

(Inneholder: melk)

Pannacotta med pasjonsfruktpuré

(Inneholder: melk)

xx

POTET VALG

Kokte

Saltbakte

Fløtegratinerte

(Inneholder: melk)

Båtpotet

Potetmos

(Inneholder: melk)

Røsti potet

(Inneholder: melk)



SELSKAPSMENY 2021

VENTEMAT

Fingerwraps laks/kylling

(Inneholder hvete og fisk)

85,- per pers

Smørbrød

(Inneholder hvete, skalldyr og egg)

105,- per pers

Spekemat

(Inneholder hvete og melk)

145,- per pers.

NATTMAT

Snakk med oss om du ønsker
alternativ for nattmat.



VEILEDENDE DRIKKEKART 2021

MUSSERENDE/CHAMPAGNE

Teresa Rizzi Prosecco Brut
fl. kr 510,-

Freixenet Legero Sparkling Muscatel
(Alkoholfri)
fl. kr 175,-

HVITVIN

Husets hvitvin:

Scotts Creek Growling Frog Chardonnay
gl. kr 89,-

Rieslinger Trocken
fl. kr 375,-

Pascal Bouchard Sauvignon
fl. kr 455,-

Hugel Estate Gentil
fl. kr 430,-

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

ROSÈ

El Coto Rose
fl. kr 399,-

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

RØDVIN

Husets rødvin:

Santa Carolina Cabernet Sauvignon
gl. kr 105,-

Valpolicella Classico 'Le Caleselle'
fl. kr 460,-

Santa Carolina Cabernet Sauvignon Reserva
fl. kr 420,-

Mabis-Biscardo Neropasso
fl. kr 499,-

Claude Val
fl. kr 390,-

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

DESSERTVIN

Reserve Mouton Cadet Sauternes
fl. kr 395,-

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

PORTVIN

Fonseca Bin No. 27
fl. kr 490,-

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

ALKOHOLFRIE VINER

Bonne Nouvelle Chardonnay
fl. kr 155,-

Barrels & Drums Merlot
fl. kr 155,-

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Mineralvann
kr 50,-

Øl
kr 105,-

Cider
kr 105,-

Eplemost
kr 50,-

Kaffe med påfyll
kr 45,- pr pers.