

# Gourmet- meny

vinter / vår 2010



## Forretter:

### ***Pannestekt kamskjell***

toppet med lodderogn på sprø hvitløksparfymert bruchetta med petit poirepurè, selleri og fenikkel julienne surret i appelsinjuice. Serveres med marinert småsalat samt soya- og sesamvinagrette.

**Kr. 132,-**

### ***Confisert ørretfilet***

med smak av ingefær, lime og chili serveres med ruccola- og mangosalat, urterømme samt gyldent brøds kav.

**Kr. 127,-**

### ***Gildehallens fiskesuppe***

Hjemmelaget, fyldig fiskesuppe med ørret og blåskjell, fersk asparges, sitrusmarinert fenikkel samt gulrot og med en smak av hvitløk og chili.

**Kr. 116,-**

### ***Roastbiff av Urfe fra Snåsa***

på sprø bruchetta med confisert aromasopp samt løk-kompott. Serveres med pepperrotkrem og marinert småsalat.

**Kr. 126,-**

### ***Modnet Serranoskinke***

med urtekrutonger. Serveres med syltet champignon og rødløksrømme samt marinert ruccola.

**Kr. 128,-**

## Hovedretter;

### ***Biff av Urfe fra Snåsa***

med selleripurè og hvitløksbakt småtomat samt fersk asparges rullet i spekeskinke. Serveres med Hasselbackpotet, urtesmør og sjysaus.

**Kr. 335,-**

### ***Rødvinsmarinert biff av storfe***

med trøffelparfymert blomkålcreme samt cassolet, bestående av kastanjekjerner og brekkbønner. Serveres med aiolipoteter og kremet peppersaus.

**Kr. 310,-**

### ***Lettstekt kveite***

marinert i estragongremolata med asparges- og fenikkelsalat i syrlig sennep-emulsjon, marinert småsalat samt polentacreme tilsmakt med parmesan. Serveres med soya- og sesamvinagrette.

**Kr. 325,-**

### ***Ovnsbakt ørret***

toppet med lodderogn med smørstekte rotgrønnsaker, butterdeigkjekse med creme fraiche og ristede sesamfrø. Serveres med purre- og dillstuede poteter samt pepperrotkrem.

**Kr. 276,-**

## Ost;

### ***Et utvalg av lokale blåmugg- og hvitmuggsoster***

med chili- og vaniljekokt aprikos samt en sammenstilling av valnøttkjerner, anismarinert fiken og ruccola. Serveres med hjemmelaget fruktbrød.

**Kr. 127,-**

## Desserter;

### ***Tjukkmelkspannacotta***

"Italiensk - norsk" fløtepudding tilsmakt med vanilje. Serveres med anisparfymert bringebærpurè.

**Kr. 98,-**

### ***Sprø tertebunn fylt med kraftig mørk sjokoladecremè.***

Serveres med en syrlig bringebærkompott.

**Kr. 119,-**

### ***Husfruens karamellpudding***

Hjemmelaget, tradisjonell karamellpudding serveres med letpisket krem og karamellsaus

**Kr. 109,-**

## Til kaffen avec;

### ***Petit Four***

Et utvalg av vår hjemmelagde konfekt.

**Kr. 35,-**

Gruppebestillinger hos oss betinger en felles meny for alle deltakerne dersom ikke annet blir avtalt.

I alle våre priser inngår standard pynting av festbord samt lokaleie, kjøkkensjef og serveringspersonell  
Uttak og forbruk av drikke kommer i tillegg.