MENY

dal

GJESTEGAARD

HANEN

MENY

FORRETTER:

Settes sammen med sesongens smaker. Det legges vekt på harmonerende kontraster mellom smak og tekstur.

CONFITERT LAKS

med lakserogn, urteemulsjon og sesongens tilbehør

SKALLDYRKOMBINASJON

med sjøkreps, reke, blåskjell og sesongens tilbehør

POSJERT KYLLINGRULADE

med ferskost, estragon og sesongens tilbehør

HOVEDRETTER:

Vi velger alltid sesongens beste råvarer, kortreist og gjerne økologisk. Rause og smakfulle porsjoner.

KALV MØRBRAD

med sesongens tilbehør

ANDEBRYST FRA GÅRDSAND

med sesongens tilbehør

FILET AV REINSDYR

med råvarer tilberedt på nordiske konserveringsmetoder

Serveres med saltbakte folvapotet og tilhørende saus apar

KVEITE

med kremet risoni, blåskjellfrikkase og sesongens bakte grønnsaker apar.

MENY

DESSERT:

DAL GJESTEGAARDS DESSERTKOMBINASJON

Varmt, kaldt,
syrlig, søtt
og sprøtt.

PRIS:

Alle kombinasjoner

kr 690,-

Inkludert i prisen:

Eksklusiv tilgang til klargjort festlokale av høy kvalitet og eget vertskap kun for deres selskap.

Vel bekomme!