



Selskapsmenyer november & desember 2017

Gardsjulebord

For selskap på minimum 8 personer, vi trenger menyvalg seinest 10 dgr før, eller ved bestilling. Selskapet må velge felles meny, dersom noen har allergier eller av andre grunner ikke ønsker å spise en rett ønsker vi beskjed om dette i forkant så vi kan tilpasse menyen til den det måtte gjelde.

Forretter

Laks

Letttrøkt salmalaks, Avdemrømme, Kalix løyrom, dill

Allergener: fisk, melk (upasteurisert)

Gravlaks

Hjemmegrava laks med sennepssaus

Allergener: fisk, egg, sennep,

Rakfisk

Rakfisk fra Valdres, Avdemrømme, rødløk, rødbeter, løfse

Allergener: fisk, melk (upasteurisert), sennep, hvede, rug, bygg

Svin

Hermetisert ribbe av utegris fra Skjåk, eple- & sviskepuré, pepperrotkrem, salat og tørka spekeskinke

Allergener: egg, fisk, smør, melk, soyalecitin

Hovedretter

3 retter

Reinsdyr

2 tilberedninger av reinsdyr. Braisert og rosastekt, tyting- & fleskepannekake, rotgrønnsaker. Mandelpotetpuré, kremet portvinssaus

Allergener: selleri, egg, sennep, soya, hvede, melk, sulfitt, bygg

625,-

And

Andebryst av Norsk gårdsand, friske grønnsaker, rødkål, mandelpotetpuré, anissj

Allergener: selleri, egg, sennep, soya, hvede, melk, sulfitt, bygg

635,-

Juletallerken

Ribbe av utegris fra Skjåk, medisterpølse og medisterkaker. Rødkål av økologisk kål fra Aukrust, julesaus, mandelpoteter

Allergener: selleri, egg, sennep, soya, hvede, melk, sulfitt, bygg

655,-

Lutfisk

Lutfisk, ertepuré, bacon, mandelpoteter, sennep, løfse

Allergener: fisk, smør, hvede, rug, bygg, sennep

655,-

Pinnekjøtt

Lokalt pinnekjøtt, vossakorv, rotmos, mandelpotet og sj

Allergener: fisk, smør, hvede, rug, bygg, sennep

675,-

Nordre Ekre – gardshotell og restaurant
Heidalsvegen 1265, 2677 Nedre Heidal
tlf: 61 23 41 13 - post@nordre-ekre.no
www.nordre-ekre.no

Oster

Ost
Utvalg av modne norske og lokale oster

Allergener: ost, melk, rug, hveite, havre, inneholder også upasteuriserte oster

125,- (ved ost som 4. rett)

Desserter

Molter

Moltemousse, Valrhonacremeux, akevittis

Allergener: egg, hveite, smør, melk, soyalecitin

Crème brûlée

Julebrûlée med svsker & armagnac, sorbet

Allergener: egg, melk

Sjokolade

Sjokolademousse, appelsinkrem, hasselnøttsmuler

Allergener: egg, melk, soyalecitin, hveite, smør, hasselnøtter

Riskrem

Riskrem med kirsebærsaus

Allergener: melk

Etter maten

Kaffe fra Supreme Roastworks og hjemmebakke julekaker

Allergener: melk, smør, hveite, mandler, valnøtter, hasselnøtter, soyalecitin

(inkludert i menypris)

Spesielle arrangementer i desember

Julebord med julebuffet

Lørdag 2. & 9. desember blir det stor julebuffet klokken 19.30.

Tradisjonell hjemmelaget julebuffet varme og kalde retter, hjemmelagde julekaker og dessertbord.

Allergener: se merking på buffet

Pris 695,- pp inkludert kaffe / te

Familiejulebord

Søndag 3. og 10. desember blir det også i år familiejulebord fra 14.00 – 19.00.

Tradisjonell hjemmelaget julebuffet med varme og kalde retter, hjemmelagde julekaker, dessertbord og barnevennlige retter.

Allergener: se merking på buffet

Pris 495,- pp inkludert kaffe / te

Barn 7 – 15 år 195,-

Barn 0-6 år gratis.

Bordsetning kl. 14.00 – 16.00 og 17.00 – 19.00