

Festmenyer bryllup og selskaper

Du kan også sette sammen din egen meny ved å velge retter fra våre ulike menyer.

Meny 1

«Skiflyverens VSOP» (Vi Svever Over Problemene)

**Speket Serrano skinke med caprese,
bruschetta, urtesalat og pesto**

**Langtidsbakt oksemørbrad, glaserte rotgrønnsaker,
smørstekt champignon, trøffel-duchessepotet og peppersaus**

**Yoghurt og hvit sjokoladekrem på sitronbunn,
bringebærganache, aprikoskompott og sitronis**

2-retters meny kr 745,- pr kuvert

3-retters meny kr 875,- pr kuvert

Meny 2

«På ville veier»

**Pannestekt ishavsørøye med sellerikrem, brokkolini,
rosmarinolje og Hollandaise med vårløk og reker**

**Urtebakt hjort flatbiff, rotgrønnsaker, baconristet rosenkål,
bakte småpoteter og kremet soppsaus**

**Bringebærmousse på pistasjbunn med rørte bringebær,
pasjonsfruktmakron og yoghurtis**

2-retters meny kr 795,- pr kuvert

3-retters meny kr 975,- pr kuvert

Meny 3

«Gården møter festen»

**Varmrøkt hjort med Eiker Camembert, karamelliserte valnøtter,
salat, ripsgele og granskuddsirup fra kunstnerdalen**

**Ovnstekt gårdskyllingbryst, sauterte grønnsaker, spinat,
bakte småløk, chateapotet og urtekremsaus**

**Vanilje og eplekake med eplekompott, karamellganache
og sorbet på økologisk hylleblomst fra Modum**

2-retters meny kr 745,- pr kuvert

3-retters meny kr 895,- pr kuvert



Meny 4

#solidhåndverkgårdriavmoten

**Dill og sitrusmarinert laks med blomkål Panna Cotta,
granateple, salat, sprøtt knekkebrød og dillolje**

**Kremet skalldyrssuppe med pankopanert scampispyd,
gulrot og fennikelsalat**

**Helstekt okse indrefilet med røkt Kvitseidsmør,
sauterte grønnsaker, sellerirotpurè,
fløtegratinerte poteter og rødvinssaus**

**Sjokoladefondant med rørte skogsbær, salt karamellsaus, kanelsmuler,
karamellisert popcorn og vaniljeis**

2-retters meny kr 795,- pr kuvert

3-retters meny kr 975,- pr kuvert

4-retters meny kr 1095,- pr kuvert

Meny 5

«Grønn glede»

(vegansk - for de som vil grønne på)

**Blomkål Panna Cotta med marinert asparges,
sprøtt knekkebrød, salat og fritert kapers**

**Bakt sellerirot med tomat og trøffelsaus, grønnkål, bakte småløk,
kikertkaker og chateapoteter**

**Lun Crodot med bjørnebærmarmelade, sjokoladebrownie,
sitrongele og bringebærsorbet**

2-retters meny kr 695,- pr kuvert

3-retters meny kr 855,- pr kuvert

Meny 6

«Det er håp i hengende snøre»

**Pankopanert kylling lårfilet med soyamarinerte grønnsaker,
steambun og chilimajones**

**Grillet laksefilet med sauterte grønnsaker, mango og papaya,
fritert scampispyd, krokettpoteter, eple og hvitvinssaus**

**Tiramisu med økologisk fruktchutney, pasjonsfruktgele,
berlinerbolle og appelsinsorbet**

2-retters meny kr 775,- pr kuvert

3-retters meny kr 925,- pr kuvert

Selskapsbuffet

Varmmat

Langtidsbakt oksemørbrad ristet sopp og rødvinssaus
Ovnsbakt laksefilet med asparges og Sandefjordsmør
Karbonader med brunet løk
Fløtegratinerte poteter
Sesongens grønnsaker
Kyllingnuggets og pommes frites
Vårruller med sweet chili

Kaldmat

Saltet og røkt skinke med Waldorfsalat
Roastbiff med remulade, rødløk, syltet agurk
Birkebeinerskinke og salami silliana med rømme
Røket laks med eggerøre
Urtebakt laks
Klassisk potetsalat
Bladsalat
Gresk salat
Aioli, rørte tyttebær
3 typer sushi med syltet ingefær,
wasabi og goma wakame

Brød og loff med smør

Desserter og kaffe/te

Hjemmelaget karamellpudding med pisket krem og karamellsaus
Sjokoladesymfoni
Frisk ostekake på kjeksbunn
8 typer assortert konfekt fra konditoriet
Marinerte bær

Minimum 20 voksne
Under 30 personer – kr. 945,- pr. person,
uten dessert – kr. 895

Fra 30 personer – kr. 895,- pr. person,
uten dessert – kr. 845,-

Tapasbuffet

Varmmat

Langtidsbakt okse med bakte grønnsaker
Kjøttboller i krydret tomatsaus
Bakte kyllinglår med hvitløk, chili og sitron
Vårruller med grønnsaker
Ovnsbakte småpoteter med pesto

Kaldmat

Bakte rotgrønnsaker med fetaost, kikerter og spinat
Caprese – klassisk tomat og mozzarellasalat med basilikum
Lettrøkt ørret med granateple, sjøgress og wasabimajones
Lefser med røkelaks og kremost
Chili og hvitløksmarinerte scampi med chilimajones
Soyamarinert andebryst med syltet gulrot og agurk
Potetsalat med sennepsvinaigrette, grønnsaker og chorizo
Anretning med spekeskinke, spekepølser og oster
Grønn salat, aioli, tzatziki,
oliven og soltørket tomat

Focaccia med smør

Desserter og kaffe/te

Sjokoladesymfoni
Tiramisu
8 typer konfekt fra konditoriet

Minimum 20 voksne
Under 30 personer – kr. 945,- pr. person,
uten dessert – kr. 895

Fra 30 personer – kr. 895,- pr. person,
uten dessert – kr. 845,-

Buffeter og menyer inkluderer festoppdekkede bord med hvitt lintøy og levende lys.
Vi byr hjemmelaget kuvertbrød og smør til menyene, samt kaffe og te

Ved ønske om hovedrett servert 2 ganger beregnes et tillegg på kr 95,- pr kuvert

Barn 6 – 14 år betaler ½ pris, barn 0 – 5 år er gratis.

Vi tilbyr for øvrig følgende barnemenyer

Forrett

Norvegia, spekeskinke og agurk
på ristet foccacia
kr 135,- pr kuvert

Hovedrett

Pizza margherita
kr 195,- pr kuvert

Pølser med pommes frites
kr 155,- pr kuvert

Kyllingnuggets med pommes frites
kr 165,- pr kuvert

Pasta tagliatelle med grillet kylling og
tomatsaus
kr 175,- pr kuvert

Dessert

2 kuler is toppet med Nonstop
kr 135,- pr. kuvert

Nystekt vaffel med vaniljeis og jordbærsyltetøy
kr 140,- pr. kuvert

Hvis man ønsker å supplere selskapsmenyene med flere retter kan vi foreslå;

Hvilerett

Sitron- og rosmarinsorbet med jordbær og sitronverbena, pr kuvert	kr 89,-
Champagnesorbet med brent pepper på bringebærgranite, pr kuvert	kr 89,-

Ost

Assorterte oster fra Eiker Gårdsysteri, honning fra lokale bønder og hjemmelaget knekkebrød pr. kuvert	kr 165,-
Grillet Chevre fra Haukeli med epler fra Øst-Modum og karamelliserte valnøtter, pr. kuvert	kr 165,-

Petit Fours

Tre biter hjemmelaget konfekt servert til kaffen, pr. kuvert	kr 79,-
--	---------

Fingermat/ventemat

Lefser med røkelaks og kremost, 2 biter pr. stk.	kr 79,-
Lefser med serranoskinke og pesto, 2 biter pr. stk.	kr 79,-
Lefser med pulled pork, agurk, vårløk og bbqsaus	kr 79,-

Nattmat

Potet- og purresuppe, bacon og purre, pr kuvert	kr 185,-
Wraps med kylling, aioli og grønnsaker, pr stk	kr 109,-
Pølsebuffet (2 stk. pr. person) med stekt løk, rå løk, rekesalat, lomper, pølsebrød, ketchup, sennep, pr kuvert	kr 195,-