Restaurant Låven

Lunsj 2020 – Selskapsmenyer

Dette er hva vi tillbyr våre større grupper til lunsj på Låven i 2020. 4 stk fastsatte menyer som må bestilles minst 7 dager i forveien og alle i sellskapet må spise den samme menyen. La oss også vite om eventuelle allergier eller andre kost avik, og om noen i selskapet er vegetarian eller vegan. Velkommen.

Meny 1

* Kremet Jordskokk og pastinakk suppe med purre og røkt olivenolje.
* Biff a la lindstrøm med østersopp, cornichons og syltet bete, potetpuré tyttebær og fløtesaus.
* Iskrem og sorbet med dagens tillbehør.

Meny 2

* Honningglaserte beter, syltede beter gjetostkrem og puffet gryn.
* Bouillabaisse fiskegryte tllsmak safran med hvit fisk, reker og blåskjell, potet og rotgrønnsaker.
* Låvens tillslørte bondepiker, kompott, havrekrisp og pisket krem.

Meny 3

* Asiatisk nudelsuppe, kryddig buljong, risnudler, sideflesk, bløtkokt egg og sesam.
* Lofotlam ossobuco, bressert lammebog i tomat med rotgrønnsaker, hvitvin gremolata og potet.
* Låvens tillslørte bondepiker, kompott, havrekrisp og pisket krem.

Meny 4 ( vegetarisk )

* Kremet Jordskokk og pastinakk suppe med purre og røkt olivenolje.
* Honningglaserte beter, syltede beter gjetostkrem og puffet gryn.
* brownie med valrhona sjokolade og hvalnøtkjerner med pisket krem.

**Priser**

* 1 rett 250 nok
* 2 retter ( Hovedrett og dessert ) 350 nok
* 3 retter 450 Nok

Ved bytte av menyoppsett kan prisen endres.

**Vinpakke**

Om dere ønsker vinpakke till maten kan dere forhåndsbestille vinmeny. Ta kontakt med oss for forslag.

Kontakt oss om du ønsker tilsendt drikkemeny, forslag på aperitiff med mer.

**Booking av bord og arrangement:**

[laven@hovgard.no](mailto:laven@hovgard.no) eller ring 97559501