Restaurant Låven

Middag 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.

**Menu 1**

* Tartar av storfe, røkt majones, lofastost fra aalan gård, syltede rødbeter og sennepsfrø.
* Bakt villkveite\* med soya smørsaus, syrlig agurk og blomkålpuree.
* Låvens tillslørte bondepiker, kompott, havrekrisp og pisket krem.

\*Hvis det ikke er tillgang på kveite kan fisken byttes mot annen hvit fisk. For eksempel torsk eller steinbit.

**Meny 2**

* Kveite tartar, villfanget, agurk, røkt rømme, dill og grapefrukt
* Konfitert svineside, kremet kål, glasert pastinakk, syrlig agurk, og sjysaus
* Creme brulée

**Meny 3**

* Sursild, rødløk, røkt rømme, jarlsberg xo, egg og pepperrotkrem, flatbrød, sennep og syltede rødbeter
* Oksesmåsteik. Bressert oksebryst i øl og sherry, serveres med, kremet sherrysaus, pommes anna og tyttebær
* Smørkaramell sjokolademousse med bringebær og ristet mandel

**Meny 4 (vegetarisk)**

* Honning glaserte beter, syltede beter gjetostkrem og puffet gryn
* Hummus på gule erter bakt søtpotet, confitert tomat, svartkål, chili, sumac og ristede kjerner
* Låvens tillslørte bondepiker, kompott, havrekrisp og pisket krem

**Priser**

* 2-retter ( hovedrett og dessert ) 400 nok
* 3-retter 550 nok

Ved bytte av menyoppsett kan prisen endres.

**Vinpakke**

Om dere ønsker vinpakke till maten kan dere forhåndsbestille vinmeny fra kr 355,- som inkluderer 3 glass till maten. 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 eller ring 97559501