



HOV GÅRD
LOFOTEN

Restaurant Låven

Lunsj 2020 – Selskapsmenyer

Dette er hva vi tilbyr våre større grupper til lunsj på Låven i 2020. 4 stk fastsatte menyer som må bestilles minst 7 dager i forveien og alle i selskapet 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.



HOV GÅRD
LOFOTEN

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 eller ring 97559501