



HOV GÅRD
LOFOTEN

Restaurant Låven

Middag 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.

Menu 1

- Tartar av storfe, røkt majones, lofastost fra aalan gård, syltede rødbeter og sennepsfrø.
- Bakt villkveite* med soya smørsaus, syltig 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, syltig agurk, og sjysaus
- Creme brulée

Meny 3

- Sursild, rødlok, 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



HOV GÅRD
LOFOTEN

- 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