

# Restaurant Låven

## Selskapsmenyer lunsj 2022



Hjertelig velkommen til oss på Låven!

For større selskaper/grupper som spiser lunsj hos oss, tilbyr vi en fast meny som dere selv kan komponere ut fra menyen under. Alle i selskapet vil bli servert det samme, men vi tilrettelegger selvsagt for eventuelle allergier og andre dietter. Dere kan bestille 1, 2 eller 3-retters lunsj.

Deres valg må være oss i hende senest 7 dager i forveien.

Hvis dere blir hos oss i flere dager, kan vårt kjøkkenteam sette sammen varierte menyer til dere, basert på lokale råvarer og hva som er i sesong.

### Forretter

- a) Dampa blåskjell, n´duja salami, persille, hvitløk og fløte.
- b) Pastinakksuppe, bakt rotselleri, røkt olje, karse og syltløk.

### Hovedretter

- c) Dagens fangst, blomkål, brunet soyasmør og syltet kålrabi.
- d) Biff a la lindstrøm, sopp, fløtesaus, cornichons, tyttebær og potetpuré.
- e) Bønneskordalia, ristede kjerner, sesongens grønnsaker, sumac og olivenolje.

### Dessert

- f) Creme brulée med vaniljestang fra Tahiti.
- g) Manjari Sjokolademousse.

### Priser

- 1 rett 250 NOK
- 2 retter ( hovedrett og dessert ) 375 NOK
- 3 retter 495 NOK

## **Vinpakke**

Om dere ønsker vinpakke till maten, kan dere forhåndsbestille vinmeny.  
Ta gjerne kontakt med oss hvis du ønsker hjelp til å sette sammen en passende vinmeny og eventuelt aperitif.

Hilsen oss i teamet på Låven.

## **Booking av bord og arrangement:**

[laven@hovgard.no](mailto:laven@hovgard.no) eller ring +47 975 59 501