

Restaurant Låven

Middag 2022 – Selskapsmenyer



Hjertelig velkommen til oss på Låven!

For større selskaper/grupper som spiser middag 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 2 eller 3-retters middag.

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.

Forrett

- a) "Plukkfisk" med tørrfisk, potetkrem, rogn, brunet smør og finhakket rødlok
- b) Tartar av storfe, røkt majones, Lofastost fra Øalan gård, sjalottløk, syltede rødbeter og krutonger.
- c) Rødbet tartar, røkt majones, karse, Lofastost fra Øalan gård og krutonger (veg)

Hovedrett

- d) Dagens fangst, kremet skalldyrkraft, bakt purre, dill og skorsonnerot
- e) Lofotlam ossobuco, polenta og gremolata
- f) Gulrotpuré, vadouvan currysmyr, karse, syltet kålrabi, og sesongens grønnsaker (veg)

Dessert

- g) Låvens bondepiker, eplekompott med vaniljestang og kanel, havre og pisket krem
- h) Sjokolademolleux med is og kirsebær

Priser

- 2 retter (hovedrett og dessert) 425 NOK
- 3 retter 595 NOK

Vinpakke

Om du ønsker vinpakke til maten, kan du forhåndsbestille vinmeny.
Ta gjerne kontakt med oss hvis du ønsker hjelp til å sette sammen en passende vinpakke til den menyen du har valgt.

Hilsen oss i teamet på Låven.

Booking av bord og arrangement:

laven@hovgard.no eller ring +47 975 59 501