

Selskapsmenyer 2019

Meny 1

Grillet kamskjell med asparges og soyavinagrette

Vinanbefaling: Egon Müller Riesling Scharzhof QbA 2011 Mosel, Tyskland Kr 675,-

Kveite med sylta og bakte betes, beurre blanche

Vinanbefaling: Fredrik Borge Bourgogne Blanc «La Combe» 2007 Burgund, Frankrike Kr 575,-

Lammefilet med rosmarinsaus, fondantpotet og kremet grønnkål

Vinanbefaling: Alain Graillot Crozes-Hermitage 2011 Rhône, Frankrike Kr 625,-

Hvit sjokolade panna cotta

Vinanbefaling: J. Pariente Apasionado 2016, Spania 50cl Kr 400,-

Meny 2

Blomkålsuppe med vossabacon og olje

Vinanbefaling: Zind-Humbrecht Gewürztraminer 2012 Alsace, Frankrike Kr 550,-

Pochert fjellørret på blomkål med sandefjordsmør

Vinanbefaling: Vûcoret Chablis 1er Cru Côte de Lechet 2007 Chablis, Frankrike Kr 600,-

Oksefilet med rødvinssaus, linsragu og potet anna

Vinanbefaling: Jean Grivot Bourgogne Rouge 2009 Burgund, Frankrike Kr 525,-

Sitronerte med kaffeis

Vinanbefaling: Gini Recioto di Soave 2011, Italia 37,5cl Kr 475,-

Meny 3

Bondepaté med cumberlandsaus og bakte beter

Vinanbefaling: Laroze de Drouhin Bourgogne Chardonnay 2008 Burgund, Frankrike Kr 550,-

Torsk/skrei på linser med beurre rouge

Vinanbefaling: Laroze de Drouhin Chambolle-Musigny 2007 Burgund, Frankrike Kr 675,-

Kalv entrecote med grønne bønner, potet og sellerimos

Vinanbefaling: Combier Crozes-Hermitage «Clos des Grives» 2006Rhône, Frankrike Kr 625,-

Creme brulee med sitron sorbe

Vinanbefaling: J. Pariente Apasionado 2016, Spania 50cl Kr 400,-

Meny 4

Syltet ørret med pepperrotkrem

Vinanbefaling: A.Christmann Riesling Paradiesgarten 2009 Pfalz, Tyskland Kr 575,-

Sjøkreps med østersemulsjon og blåskjellgele

Vinanbefaling: SZind-Humbrecht Riesling «Clos Hauserer» 2011 Alsace, Frankrike Kr 650,-

Langtidskokt kalvekjake med bakt røtter og stappe

Vinanbefaling: Capannelle Chianti Classico Riserva 2011 Toscana, Italia Kr 600,-

Epleterte med eplepuré og vaniljeis

Vinanbefaling: Edel Is-Sider, Hardanger Kr 725,-

Pris:

3 retters kr 495,- per pers

4 retters kr 595,- per pers

Menyene kan mikses på tvers så lenge det blir ein felles meny.
Om de ynskjer oppgradert vinpakke, ta gjerne kontakt med vår
vinansvarleg Francesco på epost: francesco@parkvoss.no