

DALE – GUDBRANDS GÅRD
by Frich's

FESTMENY

FORRETT

BLOMKÅLSUPPE

med trøffelolje og brød (1, 7, 9)

Kr 145,-

FISKESUPPE

med ørret, reker og brød (1, 2, 4, 7, 9)

Kr 190,-

VARMRØKT REINSDYR

med rørte tyttebær, tyttebærrømme, salat

og ristede pinjekjerner (7, 12)

Kr 215,-

HOVEDRETT

ANDEBRYST

med gulrotkrem, appelsinglaserte gulerøtter, potetkake og appelsinsaus (3, 7, 9, 12)

Kr 456,-

HELSTEKT KALV ENTRECOTE

med potetkake, jordskokkpuré, bakt jordskokk og rødvinssaus (3, 7, 9, 12)

Kr 499,-

FLATBIFF AV REINSDYR

med selleripuré, rosenkål, rødkål, stekte poteter og einebær- og solbærsaus (7, 9, 12)

Kr 505,-

DESSERT

SJOKOLADEMOUSSE

(1, 3, 7, spor av nøtter)

Kr 139,-

SITRUS PANNACOTTA MED BÆR

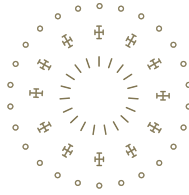
(7)

Kr 139,-

CRÈME BRÛLÉE

(klassisk) (3, 7)

Kr 149,-



DALE – GUDBRANDS GARD
by Frich's

FESTMENY

VEGETARMENY

BETESALAT

med chevre ost og valnøtter (7, 8C, 12)

HELSTEKT SELLERIROT

med selleripuré, dampet spisskål, gulrøtter og stekte poteter (7, 9)

SORBET MED BÆR

Kr 495,-

NATTMAT

KJØTTKAKE PÅ GAFFEL M/LEFSE (1A, 3, 7)

Kr 135,-

PILGRIMSSUPPE M/URTEBRØD

(7, 9, Brød: 1ABCD)

Kr 175,-

PØLSE M/ BRØD (7, Brød: 1A)

Kr 195,-

BETINGELSER:

- Ved kansellering av bekreftet bestilling innen 30 dager før gjennomføring så belastes 50% av beløpet.
 - Ved kansellering 7 dager før gjennomføring så belastes 100% av beløpet.
 - Bestillingsfrist for endelig meny er 14 dager før arrangementet.
 - Det forutsettes felles meny kun tilpasset eventuelle allergener.
 - Alle matallergier skal være meldt inn senest 7 dager før arrangementet.
 - Prisene som er opplyst forutsetter minimum 15 personer.

FELLES FOR ALLE ALTERNATIV GJELDER:

- Oppdekking m/kaffe hvis medbrakte kaker kr. 125,- pr. kuvert
 - Mineralvann etter medgått forbruk.
- Oppdekk inkluderer festoppdekk på bord med hvite duker, servietter og lys.
- Blomster eller blomsterdekorasjoner kommer i tillegg etter eget ønske og budsjett.
 - Etter kl 24:00 faktureres 395,- per medarbeider per time inkl. mva.