

# LANTERNEN

## RESTAURANT & BAR

### *Forrett*

Dampet asparges med hollandaise

Lanternens fisk- og skalldyrsuppe

Kamskjell med ingefærsyltet rødbet og serranoterninger

### *Hovedrett*

Ovnsbakt kveite med serranochips, erterpurée, nypoteter og eplemørsaus

Glassert andebryst fra Stange gård, portivnsreduksjon, lettsyltede grønnsaker og potetpurée

Helgrillet norsk indrefilet av okse med rødvinsaus, aspargesbønner og ovnsbakte urtepoteter

### *Dessert*

Tilslørte bygdøypiker

Sjokolademousse med crumble

Lanternens panacotta med bærcoulis

**Kr. 695,- per person for tre retter**

Inkluderer oppdekking med hvite duker, lys og stilkblomster. Minimum 15 personer. Det velges ut en og samme meny for hele gruppen og menyen må forhåndsbestilles. (Tillegg for bryllup)