

LANTERNEN

RESTAURANT & BAR

Forrett

Dampet asparges med hollandaise

Lanternens fisk- og skaldyrsuppe

Kamskjell ceviche

Hovedrett

Ovnsbakt kveite med serranoterninger, 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 og kaffe

Tilslørte bygdøypiker

Sjokolademousse med crumble

Lanternens panacotta med bærcoulis

Kr. 650,- 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)