

LANTERNEN

RESTAURANT & BAR

Forrett

Dampet asparges med hollandaise

Kremet fisk- og skaldyrssuppe med safran

Ferskt kamskjell, ingefærsyltet bete og sprøstekt parmaskinke

Hovedrett

Villkveite servereres med eplesmørsaus, spekeskinke chips, erterpurée og nypoteter

Pannestekt andebryst fra Stange gård serveres med kvedesaus, beter og potetpurée

Helgrillet norsk indrefilet av okse med rødvinreduksjon, aspargesbønner, brokkolini og urtepoteter

Dessert

Sitronpannacotta

Valhrona sjokolademoussekake

Tilslørte bygdøypiker

Kr. 695,- per person for tre retter

Inkluderer oppdekking med hvite duker, lys og stilkblomster. Minimum 20 personer. Det velges ut en og samme meny for hele gruppen og menyen må forhåndsbestilles. (Tillegg for bryllup)