



SELSKAPSMENY JULEN 2018

Med forbehold om endringer i pris og råvarer til endelige priser fra leverandør er gitt og tilgjengelige råvarer bekreftet.

FORRETTER

RAKFISK FRA HANDE GÅRD I RØN KR 165,-

Rakfiskfilet skjæres fint, blandes med seterrømme og rødløk og serveres i en nybakt mandelpotetlefse, petit pois pure.
(Kan også fås som hovedrett)

#

CARPACCIO AV NORSK RØDT FE MED URTETARTAR 165,-

Råmarinert storfekjøtt med Bufar-ost fra Wangensten i Valdres, solsikkefrø, bladsalat, steinsoppkrem, fermentert eple og karamellpopcorn.

HOVEDRETTER

LUTEFISK (2 SERVERINGER) KR 545,-

Vår torsk fra Værøy i Lofoten plukkes ut og foredles av Brødr. Andreassen, som har flere generasjoners erfaring med å lage lutefisk av meget høy kvalitet. Vi serverer den med stekt bacon, erterpuré, sennepssaus, mandelpoteter og tradisjonelt tilbehør.

#

PINNEKJØTT (2 SERVERINGER) KR 545,-

Pinnekjøtt er vel noe av det mest edle som er tilført Norsk matkultur fra Vestlandet laget av det beste av høstens lammekjøtt. Serveres med vossakorv, rotmos og mandelpoteter.

#

JULETALLERKEN KR 385,-

Sprøstekt ribbe, medisterkaker, medisterpølse, rødkål, sviker, epler og julesaus.



DESSERTER

FJELLETS GULL KR 169,-

Multer, nystekte krumkake, vaniljekrem, sirup, sjokolade

#

RISKREM KR 125,-

Rød bærsaus, riskrem og salte mandler

DRIKKE ANBEFALINGER:

Aperitiff fra: 95,-

Vinpakke 4 enheter fra: 485,-

Akevitt fra 97,-

Øl fra 82,-

***Dersom annet enn tradisjonell julemat er ønskelig for ditt selskap,
ta kontakt for en annen meny.***

For å sikre en god restaurantopplevelse for samtlige av våre gjester ber vi selskaper på over 10 personer om å forhåndsbestille meny. Selskapet står fritt til å velge ut ifra menyen under. Vi ber om endelig antall, menyvalg og eventuelle allergier 1 uke før ankomst.



SKALLDYRFAT

På Louise Restaurant & Bar har vi satset på de beste råvarer havet kan tilby.
Vi serverer nykokt hummer, kongekrabbe fisket utenfor Nordvestlandet som er anerkjent
som unik i verdenssammenheng.

Eller hva med å prøve østers fra Grimstad, det beste Norskekysten kan levere?

Siden fristelsene er så mange har vi satt sammen et fat
Som både metter magen og sinnet.

SKALLDYRFAT MED DAMPEDE BLÅSKJELL

Med Amerikansk Hummer; Kr. 765,- per person

Med Norsk / Atlantisk Hummer: Kr. 850,- per person

Varanger kongekrabbe, en ½ kokt hummer, krabbeklør, kamskjell fra Frøya,
ferske norske reker, norske østers, sjøkreps (når tilgjengelig) og kremet hvitvinsdampede
blåskjell fra Trøndelag. Serveres med ulike sauser og lyst landbrød.



En uforglemmelig julemiddag!



Generelle betingelser gjeldende for alle bookinger

1. **For selskap opptil 20 personer:**

Avbestilling inntil uken før ankomst kostnadsfritt. Kansellering, uteblivelse eller endring i antall samme dag vil bli belastet med 100 % av avtalt menypris.

2. **For selskap inntil 50 personer:**

Avbestilling inntil 2 uker før kostnadsfritt, deretter belastes 50 % av avtalt menypris fram til dagen før. Kansellering, uteblivelse eller endring i antall samme dag vil bli belastet med 100 % av avtalt menypris.

3. **For selskap 50 - 150 personer:**

Avbestilling inntil 3 uker før kostnadsfritt, deretter belastes 50 % av avtalt menypris fram til 1 uke før. Kansellering, uteblivelse eller endring i antall samme dag vil bli belastet med 100 % av avtalt menypris.

4. **For selskap over 150 personer:**

Avbestilling inntil 6 uker før kostnadsfritt, deretter belastes 50 % av avtalt menypris fram til 1 uke før. Store endringer i antall senere enn 1 uke før vil bli belastet 50% av kuvertpris. Endring i antall samme dag vil bli belastet med 100 % av avtalt menypris.

Er menyen ikke valgt på avbestillingstidspunktet vil rimeligste 3-retters selskapsmeny bli lagt til grunn for avbestillingsgebyret.