



WRIGHTEGAARDEN

KONSERTMENY

Chris Holsten

FORRETTER

Kremet aspargessuppe med krutonger. (1,7,9)

Eller

Toast Skagen med reker og krepsehaler i dillmajones, pepperrot og syltet rødløk. (1,2,3,7,10,12)

HOVEDRETTER

Grillet ytrefilet av Storfes med rosépeppersaus, confit-tomater, champignon og ovnsbakte båtpoteter. (7,9,12)

Eller

Smørstekt Lange med buerre noisette, soya, hvitløk, persille, krepsehaler, reker, Amadinepoteter i brunet dill smør, og syltet agurk. (2,4,7,9,12)

DESSERT

Hjemmelaget brownie, ferske jordbær, vaniljekrem og marengs. (1,3,7,8,12)

Eller

Ferske jordbær med vaniljeis. (7)

PRISER

Pris per pers u/billett: **3-retter 1.190,-**

Pris pers per m/billett: **3-retter 595,-**

***Utvalgte bord nærme scenen belastes med 200,- ekstra.**

Vi tar forbehold om at det kan forekomme forandringer i menyen.

Allergener: **1** = Korn/gluten, **2** = Skaldyr, **3** = Egg, **4** = Fisk, **5** = Peanøtter, **6** = Soya, **7** = Melk, **8** = Nøtter, **9** = Selleri, **10** = Sennep, **11** = Sesamfrø, **12** = Svoveldioksid og sulfitter, **13** = Lupin, **14** = Bløtdyr