



WRIGHTEGAARDEN

KONSERTMENY

Bjørn Eidsvåg

FORRETTER

Kremet kantarellsuppe med ovnsbakt Lange og krutonger. (1,4,7,9)

Eller

Spekeskinke fra Tronfjell med parmesan, salat, trøffelaioli og røstede valnøtter. (3,5,7,8,10,12)

HOVEDRETTER

Grillet ytrefilet av Storfes med rødvinnssaus, confit-tomater, champignon, trøffelaioli og pommes noisettes. (6,7,9,12)

Eller

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

DESSERT

Hjemmelaget brownie med 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** = Skalldyr, **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