

FESTMENY

Café Victoria

Forretter

Blinis

Russiske pannekaker med røkelaks, rogn og urterømme.

Kamskjell

serveres med blomkålpure, sjøgress og pasjonsfruktsmørsaus.

Jordkokksuppe

med østers og sjampanje

Norsk spekeskinke

serveres med frisk salat, asparges, grillet honningmelon og vinaigrette.

Reinsdyrscarpaccio

serveres med ripsgele, rucola fra frosta, balsamicosirup og manchego.

Hovedretter

Breiflabb

med asparges, glaserte gulrøtter, jordkokkchips, citrussmørsaus og dampede persillepoteter.

Ytrefilet av reinsdyr

med romanesco, krydderkokt pære med ripsbærgele, sautert sopp og vårløk, rødvinsglace og potet- og sellerirotpure.

Sitron og rosmarinstekt Kalvemørbrad

med savoykål og shiitakesopp, sauterte grønnsaker, rødvinsjy og urtebakte småpoteter.

Helstekt indrefilet av okse

sautert sopp, ovnsbakte rotgrønnsaker, peppersaus og fløtegratinerte poteter.

Dessertes

Kulturmekfromasj

på nøttebunn, serveres med mangopure og friske bær

Pasjonsfruktmouse

med sjokolade og pasjonfruktjerne

Ostefat

Kokkens utvalgte oster, hjemmelaget marmelade og noe sprøtt

Sjokolade- og kaffebrownies

serveres med ristede valnøtter og bringebærcoulis

Priser:

3-retter: Forrett – Hovedrett – Dessert

Pris pr. person kr 615,-

5-retter: Forrett – Mellomrett – Hovedrett – Ost – Dessert

Pris pr. person kr 795,-