



SELSKAPER



VI HAR Plass til cirka 350 gjester.
VI SKREDDERSYR DET DERE ØNSKER,
MEN HAR NOEN FORSLAG PÅ HVA VI KAN TILBY

FORRETTER

Hjemme-røkt & rødbetsgravet laks

Dillemulsjon, syltet fennikel,
toppes med artiskokk-chips.

Røkt andebryst

Syltet sopp, eple- og tyttebær-schutney
& trøffel kremost.

Rødbeter & geitost

Rødbeter i tynne skiver m. krem av geitost,
rosévinsreduksjon,
saltristede valnøtter med honning

HOVEDRETTER

Helstekt ytrefilet

Ristede poteter, sauterte grønnsaker
& bearnaisesaus.

Smørstekt Skrei (torskeloin)

Potetstappe, stekt tomat og løk,
bacon & brunet smør.

Variasjon av hjort

Hjorteflatbiff &
einebær- & timiankrydret hjortepølse.
Serveres m. stuert kål smaksatt med trøffel.
Ristet potet, confitert sellerirot & tyttebær

Nose to tale plate

Langtidsstekt & lettrøkt fleskekjøtt på ben
m. bbq glase, krydret pølse & svor,
Søtpotet strips, kål- & eplesaute,
bearnaisesaus & bbq saus.
Toppet m. ingefærglasert popcorn

DESSERTER

Sjokoladetapas - tre varianter

Pære kokt m. tyttebær

Serveres m. saltet valnøtter i karamellsaus
& ferskostkrem

Klassisk Crème Brûlée

3-RETTER 399,-

2-RETTER 349,-

FORRETT 125,-

HOVEDRETT 299,-

DESSERT 115,-

TAPAS DELUXE

Minimum: 25 personer

****kokken transjerer****

Hjorteflatbiff m. rødvinssaus

Hjemmerøkt laks m. dill- & jalapeñoskrem

Skagenrøre på ristet tynnbrød

Røkt andebryst m. syltet sopp & trøffel kremost

Lokal spekeskinke

Karamellstekt løk og geitost på smørdeig

Skogssopp-suppe i kopp

Ristede Amandine poteter, gulrot & rødløk

Salat, hjemmebakket brød & smør

799,-

TEMA-KVELDER & BUFFET

Pizza buffet 199,-

(min 10 pers max 70 pers)

Utvalg av ekte stenovnstekte Italienske pizzaer i
varianter som er tilpasset gjestene.

Serveres m. salat og dressing

Grill buffet 399,-

(min 30 pers)

Grillet ytrefilet, svinekarré m. sprø svor, pølser,
ristede poteter, pommes frites, stekte grønnsaker
grønn salat, dressing, bearnaisesaus, peppersaus &
rødvinssaus. Hjemmebakket brød og smør.

Beef sliced by the chef 325,-

(min 20 pers)

Kokken står og transjerer ytrefilet, til det serveres det
ristede poteter, hjemmelaget bearnaisesaus og salat.

UTESERVERING

VILTKEBAB

Minimum: 25 personer

Når våre bålpanner tenner og
lukten av elgkjøttet sprer seg gir dette en
utrolig koselig stemning.

Elgkebab i tynnbrød
m. tyttebær, karamelliserte løk,
sopp, salat og hvitløksdressing.

189,- pr stk

Vi har god erfaring med å tilpasse menyene for vegetarianere, veganer
og gjester med allergener.

Ønsker dere tilbud på drikkepakker skreddersydd til menyene,
så hjelper vi gjerne med det.

Booking lodgen@lodgenspiseri.no eller ring +47 464 98 407

lodgen
spiseri

HEMSEDAL