



SELSKAPER



VI HAR Plass til CIRKA 350 GJESTER I VÅRE LOKALER
VI SKREDDERSYR GJERNE DET DERE ØNSKER,
MEN HAR GJORT NOEN FORSLAG PÅ HVA VI KAN TILBY

FORRETTER

Carpaccio av norsk elg

Enebærsyltet sopp, ferskost m. trøffel & tyttebær.

Hjemmerøkt norsk laks

Syltet løk, kapers, crispy tynnbrød og hollandaise m. dill og sjalottløk.

Lokaltprodusert "Spikji" tallerken

Spikji skinke produsert i Hemsedal
Himmelspannet ost
Tomat- og fennikel chutney
Spikji pølse fra Tamt & Vilt & flatbrød

HOVEDRETTER

Grillet ytrefilet

Ristede poteter, sauterte grønnsaker, syltede tomater og béarnaisesaus.

Smørstekt Skrei torsk (torskloin)

med sprøstekt spekeskinke fra Hallingdal, ristet grønnkål, syltet Shiitake sopp. Serveres med brunet smør med hasselnøtter og potetstappe

Variasjon av Hjort

Hjorteflatbiff og lokalprodusert hjortepølse med einebær & timian samt syltet gulbeter og confitert hvitløkspuré.

Serveres med trøffelsjy og potetstappe.

Nose to tale plate

Langtidsstekt & lettrøkt svinenoke m. bbq glase, krydret Fjellgris pølse, svor fra Valdres, søtpotet strips, kål- & epleauté, béarnaisesaus & bbq saus.

Toppet m. ingefærsglasert popcorn

DESSERTER

Tyttebær-kokt pære

Serveres med artisjokkschips, karamellsaus & kremost.

Klassisk Crème Brûlée

Sjokolade tapas

Tre varianter etter kokkens valg.

3-RETTER 449,-

2-RETTER 349,-

FORRETT 149,-

HOVEDRETT 299,-

DESSERT 139,-

FONDUE 399,-

Minimum: 15 personer

*En morsom og veldig sosial måte å spise på.
Gjestene får servert en gryte med kokende kraft,
som plasseres midt på bordet.*

*Mens gryten holdes rykende varm, legger gjestene
deres ingredienser i kraften.*

200g Ytrefilet

Bearnaisesaus, hvitløkssaus

Trøffel majones, Bbq sause

Pommes Frites, små bakte poteter

Sesongens grønnsaker

Grønn salat

Hjemmebakt brød

**

Fransk sjokoladecake
m. krem og bær

PIZZA BUFFET 225,-

(min 10 pers max 70 pers)

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

Serveres m. salat og dressing.

TAPAS /KOLDTBORD fra 399,-

Se vår egen meny og kombiner din egen tapas meny

UTENDØRSSERVERING 499,-

En annerledes opplevelse.

Minimum: 20 personer

*Når dere ankommer er det dekket opp med
fåreskinn og koselig stemning.*

*Bålpannen tennes og lukten av elgkjøttet sprer
seg imens dere spiser våre lokalproduserte nytelser.*

Lokaltprodusert "spikji" brett og vilt kebab

CHAMBRE SÉPARÉE 799,-

Min 8 pers - Max 20 pers

*Lukket selskap som passer perfekt
for spesielle anledninger eller møter.*

**Hors d'oeuvres ink 1 gl. musserende
3-retter's meny
eller fondue**

Vi har stor erfaring med å tilpasse menyene for vegetarianere, veganer
og gjester med allergier.

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

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