



CATERING

KOKK PÅ HYTTE & TAKE AWAY

Alle menyene kan bestilles som catering, take away eller med kokk/servitør.
Minimumsantall: 10 personer.



FORRETTER

Hjemmerøkt norsk laks

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

Lokalt produsert "Spikji" tallerken

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

Grillet squash & aubergine

marinert med hvitløk og timian. Serveres med syltet tomater, grillet paprikakrem & toppes m. saltristede gresskarfrø og parmesan.

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.

Serveret 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 svineknoke m. bbq glase, krydret Fjellgris pølse, svor fra Valdres, Søtpotet strips, kål- & eplesaute, 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 399,-

UTENDØRSSERVERING

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 lokal produserte nytelser.

Lokalt produsert "Spikji" tallerken

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

Vilt kebab

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

499,- pr stk + kokk

ENKLE VARMRETTER

Viltgryte 259,-

m. potetstappe, tyttebær og salat

Fyldig gulasjsuppe 159,-

Lasagne

m. salat 199,-

Gulrot- og ingefærssuppe

m. appelsinrømme 155,-

Elgkarbonader 259,-

m. kokte poteter sjysaus, ristede rotgrønnsaker og tyttebær

Alle retter er ink. brød og smør.

TAPAS /KOLDTBORD

Se vår egen meny og kombiner din egen tapas meny

ANDRE ØNSKER?

Vi skreddersyr naturligvis også menyer ved forespørsel og har stor erfaring med å tilpasse menyene for vegetarianere, veganer og gjester med allergier.

GJØR OPPLEVELSEN KOMPLETT!

Leie av kokk eller servitør: 450,- pr time

Levering i nærområdet 395,-

Leie av servise eller oppdekking som gjør opplevelsen autentisk - be om pris.

Vi leverer også frokost og lunsj.

Booking lodgen@lodgenspiseri.no eller ring +47 464 32 407