

HØST-OG VINTERMENY PÅ HOTELL JELØY RADIO

1. oktober 2024 - 31. mars 2025



Kjære gjest, ønsker du å oppgradere til en selskapsmeny?

Vår kjøkkensjef ber om at selskapet samles om én felles selskapsmeny.
Vi stiller høye krav til kvalitet, og forbeholder oss retten til å forandre råvarer grunnet
kvalitet eller tilgjengelighet.
Dere vil få god hjelp av vår sommelier til å velge ut drikke som harmonerer godt til måltidet.

Selskapsmeny må bestilles senest 10 dager i forkant.
Minimumsantall er 10 gjester.

Priser:

3-retter kr 345

4-retter kr 420

5-retter kr 495

Velbekomme!

Forretter

Jordkokksuppe
andelårskrokett, ristede hasselnøtter
(melk, hasselnøtter)

Carpaccio av indrefilet av okse
ruccola, parmesan, syltet delikatesseløk og champagnevinaigrette
(melk, sulfitt)

Pannestekte kamskjell
erte- og myntepuré, beurre noisette
(melk, bløtdyr)

Hovedretter

Skinnstekt villkveite
petit pois-puré, sesongens grønnsaker, beurre noisette med bacon og løk
(fisk, melk)

Helstekt ytrefilet av hjort, reinsdyrpølse,
skogsopp, grønnkål, selleripuré og trøffelsjy
(melk, sulfitt)

Andeconfit
pastinakkpuré, syltede plommer, kumquat og Szechuan saus
(melk, sulfitt)

Desserter

Chai-panna cotta, safranskum, knust pistasj
(melk, pistasjnøtt)

Multeparfait, nøttecrunch og cognacfudgesaus
(melk, nøtter, egg)

Sjokoladefondant, hjemmelaget is med vanilje fra Tahiti
(melk, egg, hvete)

Oster fra Rygge Meieri, hjemmelaget nøttebrød og gulrotgranité
(melk, hvete, nøtter, gluten)

Spesialkost

Vi tar selvfølgelig hensyn til eventuelle allergier/dietter,
vårt kjøkken vil da lage egne retter ut fra hva som er tilgjengelig denne dagen.

Alle allergier/dietter må meddeles skriftlig til oss senest 24 timer før ankomst.
Spesialkost som meldes inn etter dette, faktureres med et tillegg på kr 200 pr gjest.

Chambre séparée

Vi dekker gjerne til bespisning i et eget rom, pris kr 200,- pr person.