HØST-OG VINTERMENY PÅ HOTELL JELØY RADIO

1. APRIL 2025 - 30. SEPTEMBER 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.

<u>Selskapsmeny må bestilles senest 10 dager i forkant.</u>
<u>Minimumsantall er 10 gjester.</u>

Priser:

3-retter kr 345,- p.p 4-retter kr 420,- p.p

5-retter kr 495,- p.p

Velbekomme!

Forretter

Ferske østers med tre forskjellige smaker til grupper på maks 20 pers. (bløtdyr)

Burratasalat norske historiske tomater og estragonkrem (melk)

Sashimi av villkveite ponzusaus og syltet kumquat (fisk, soya, gluten)

Dampede grønne asparges Hollandaise, smørpanko og ørretrogn (egg, melk, gluten, fisk)

Hovedretter

Helstekt entrecôte av kalv aspargesbønner, smørstekte løkbuketter, urtestekte poteter og rødvinsaus (sulfitt, melk)

Ovnsstekt andebryst grønne asparges, neper, blodappelsinsaus og Pommes Anna (sulfitt, melk)

Ovnsbakt kveite sjøkreps, grillet fennikel, norske reddiker, smørdampede poteter og løpstikkeskum (fisk, skalldyr, melk)

Desserter

Keylimepai ristet sort havre fra Tveter gård i Våler, friske jordbær, jordbærsirup og lakrisis (hvete, havre, egg, melk)

Jordbærterte med crème pâtissière (melk, gluten, egg)

* * *

Karamellisert hvit sjokolademousse pasjonsfruktcoulis og ristede mandler (melk. mandel)

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 person.

Chambre séparée

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

- med forbehold om kapasitet