

# 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.

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

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  
løkbukett, aspargesbønner, bakte cherrytomater, urtestekte poteter og rødvinssjy  
(sulfitt, melk)

\*\*\*

Ovnsstekt andebryst  
appelsinbakt pak choy, reddik, rødvin- og hoisinsaus og Pommes Anna  
(sulfitt, melk, gluten)

\*\*\*

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

## Desserter

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

\*\*\*

Rabarbrasuppe  
jordbærpannacotta og nøttecrunch  
(melk, nøtter)

\*\*\*

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