

# VÅR-OG SOMMERMENY PÅ HOTELL JELØY RADIO

1. APRIL 2025 - 30. SEPTEMBER 2025



Kjære gjest, kan vi friste med en deilig 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 820,- p.p

4-retter kr 905,- p.p

5-retter kr 990,- 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

