

GRAND
HOTEL | OSLO

PALMEN SELSKAPSMENYER

HØST 2019

Vi tilbyr to ulike menyer til selskap over åtte personer. Prisen per person er kr 595,-

Vi ber vennligst om at det velges én meny for hele selskapet.

MENY 1

FORRETT

ØRRET TERRINE

Sjøtang, syltede reddiker, ørretrogn, dill, polkabete crudité

Inneholder: fisk, sulfitt

2016 Grüner Veltliner Weingut Bründlmayer, Kampta, Austria 689,-

HOVEDRETTER

STEKT TORSK

Avruga caviar, blomkålsvariasjoner, hvitvinsjy

Inneholder: fisk, melk, bløtdyr

2017 Bourgogne 'les Femelottes' Domaine Chavy-Chouet, France 706,-

eller

STEKT YTREFILET AV HJORT

Scorzonerot, kålrot, grønnskålchips, selleri, kastanje purè.

Einebærsjy

Inneholder: melk, sulfitt, selleri

2016 La Ciboise m.Chapoutier, Costiered de nimes, France 632,-

DESSERT

VAFFELIS MED LUNE BJØRNEBÆR

Vaffelis, sitronkrem, kjeksmuler, bjørnebær, cognac marengs

Inneholder: egg, hvete, melk, sulfitt

2011 Muscat de Rivesaltes, Château de Pèna, Francec 609,-

MENY 2

FORRETT

REINSDYR CARPACCIO

Granskuddmajones, valnøtter, rugbrød, Holtefjell ost, syltet løk

Inneholder: melk, valnøtter, rug, sulfitt

2014 Ronanby Clinet, Bordeaux, France 705,-

HOVEDRETTER

STEKT TORSK

Avruga caviar, blomkålsvariasjoner, hvitvinsjy

Inneholder: fisk, melk, bløtdyr

2017 Bourgogne 'les Femelottes' Domaine Chavy-Chouet, France 706,-

eller

STEKT YTREFILET AV HJORT

Scorzonerot, kålrot, grønnskålchips, selleri, kastanje purè.

Einebærsjy

Inneholder: melk, selleri, sulfitt

2016 La Ciboise m.Chapoutier, Costiered de nimes, France 632,-

DESSERT

MAKRON MED SJOKOLADE OG TINDVED

Stor makron, tindvedsorbet, sjokoladeis, tindved og mandaringelè,

sjokoladesmuler

Inneholder: mandler, melk, egg

Bila-Haut, vin doux naturel, Banyuls, France 702,-