

# MENY

*selskap- og festmiddager*

GRAND

BERGEN

# TRE-RETTERS MENY

På Grand Bergen inviterer vi deg til å sette sammen menyen som du tror vil best passe dine gjester. Forslaget inneholder forretter, fisk- og kjøttretter og desserter. Skulle du trenge råd og vink er vi selvsagt mer enn behjelpelige med både meny og gode vinanbefalinger.

Velkommen til Grand Bergen!

## TRE-RETTERS MENY

### *forretter*

#### KREMET SKALLDYRSUPPE

*med steinbit og persilleolje*

#### RIK GRESSKARSUPPE

*med kjørvel, koriander, bakt gresskar og ristede gresskarfrø*

#### GRAVET REINSDYRSPLOMME

*med bjørnebærchutney, karvepanko og ferskost fra Ostegården i Bergen*

#### KAMSKJELL

*lettrokte kamskjell på sjøgressalt servert med nottesmør, soya og wasabimajones.*

#### VITELLO TONNATO

*roastbeef av kalv med parmesan, tunfisk- og kapersmajones*

# GRAND

---

## BERGEN

### TRE-RETTERS MENY

---

#### *hovedrett fisk*

---

##### DAMPET KVEITE

*med karamellisert presterudløk, blomkålpuré og oksebalesjy*

##### PANNESTEKT TORSKERYGG

*fjordtorsk på linse- og svineknokeragu, servert med rotfrukt-brunoise og dillkrem*

##### INGEFÆRSYLTET OG POSJERT SEIFILET

*med gresskarpuré, syltet sjalottløk, erter og bacon.*

---

#### *hovedrett fugl*

---

##### KYLLINGLÅR BALLOTINE

*fra Stange gård med soppduxcelle, ovnsbakt søvløk, linser og urtesmør.*

# GRAND

---

## BERGEN

### TRE-RETTERS MENY

---

#### *hovedrett kjøtt*

---

##### OKSEKJAKER

*Braiserte oksekjaker med bakte rotgrønnsaker, beter og rødvin reduksjon*

##### ENTRECÔTE

*Urtebakt entrecôte med haricots-vertes og cherrytomatsalat, karamellisert presterudløk, fløte, estragon- og timiansaus*

##### LAMMESKANK

*Lettsaltet og røkt lammeskank servert med grov potetmos, sennepsglasert kål- og gulerot, oksehale- og rosmarinsjy*

##### GRATINERT SVINERIBBE

*med kummin, persille og pinjekjernelokk. Servert med kryddersjy, eple- og selleripuré*

# GRAND

---

## BERGEN

### TRE-RETTERS MENY

---

#### *desserter*

---

##### HUSETS SJOKOLADETERTE

*med appelsinmarmelade og mascarponekrem*

##### “BEERAMISU”

*servert lagvis i cocotte med nedlagte drambuerosiner*

##### EPL- OG PÆRETERTE

*med hjemmelaget vaniljekrem*

##### PANNA COTTA

*servert med karamelliserte nøtter og rorte bringebær*

# MENY

*buffet på Grand*

GRAND  
BERGEN

# BUFFET I

## *varmretter*

LANGTIDSBAKT ASIATISK SVINERIBBE MED SOYA OG SECHUANPEPPER  
KYLINGKLUBBER AV HÅ-KYLING BAKT I PAPRIKA OG CHIPOTLE  
OVNSBAKTE POTETER MED URTER

## *kaldretter*

2 TYPER KONTINENTAL SPEKEMAT & NORSK OST FRA MUNKEBY  
SYLTEDE ROTGRØNNSAKER MED URTER  
TØRRFISK- OG POTETKREM TILSMAKT MED CHILI, PERSILLE OG HVITLØK

## *salater*

HJERTESALAT MED APPELSINVIAIGRETTE & ASPARGESBØNNESALAT

## *tilbehør*

TARTARSAUS OG AIOLI

# BUFFET II

## *varmretter*

MARINERT SIDE AV SVIN, MED HJEMMELAGET RØDKÅL OG ROSINER

PARMESAN- OG PERSILLEPANERTE SEIFILETER MED BACON

KYLLINGKLUBBER AV HÅ-KYLLING BAKT I PAPRIKA OG CHIPOTLE

OVNSBAKTE POTETER MED URTER

## *kaldretter*

SYLTEDE ROTGRØNNSAKER MED URTER

PARMASKINKESALAT MED CHERRYTOMATER, PINJEKJERNER OG REVET PARMESAN

TØRRFISKKREM TILSMAKT MED CHILLI, BASILIKUM OG HVITLØK

## *salater*

ASPARGESBØNNESALAT & FRANSK POTETSALAT

SALAD NIÇOISE MED NORSKE REKER, EGG, HJERTESALAT, SORTE OLIVEN OG PERSILLEVINAIGRETTE

## *tilbehør*

TARTARSAUS & AIOLI / HVITLØKSKREM & PISKET SHERRYSMØR