



[www.vitamat.no](http://www.vitamat.no)

post@vitamat.no

96862840

## **Selskaps meny**

### Velkomstmat

- Blinis med løyrom – serveres med velkomstdrink

### Forrett/ mellomrett

- Carpaccio av bakte rødbeter.  
Marinert i olivenolje og urter, servert på rucola med parmesanost.
- Black Tigerscampi. I hvitvinssaus med hvitløk, smør, chili og persille.
- Kamskjell med sitronsaus. Serveres med brokkolini og løyrom.
- Seviche av kveite med fennikel, avokado og reddik.
- Gravlaks med husets sennepssaus.
- Asparges med seranoskinke.
- Carpaccio av okse. Serveres med kapers, rucola, olivenolje, grønnpepper og cherry tomater.
- Beef tartar med kapers, pepperrot og rugbrød.
- Indrefilet av rein med kålrotpuré

## Hovedrett

- Kveite med selleripuré, grillet asparges og sitronsaus med kaviar.
- Piggvarfilet med spinat, ovnsbakte småpoteter, mini gulrot og sitronsaus.
- Black Tigerscampi med hvitvin saus. Servert med tagliatelle og grønnsaker.
- Lamme Carré med grønnsaker, selleripuré, tyttebær og rødvinssaus.
- Indrefilet av kalve med 3 typer grønnsaker, tyttebær, bakte poteter og fløtesaus.
- Indrefilet av okse med sesongens grønnsaker, stekt sopp og rødvinssaus.
- Sous vide kyllingbryst. Serveres med jordkokkpuré, grillet hjerte salat, asparges og supremesaus.

## Dessert

- Varme bringebær med vanilje iskrem og pisket krem.
- Champagne dessert med mango, sorbett og mynte.
- Sjokoladefondant med vaniljeis.
- Ostekake med vaniljeis.
- Eplekake med vaniljeis
- Passion Fruit Raspberry

# Priser for selskapsmeny

MENY	UTEN ALKOHOL	INK. VIN PAKKE
<b>3-retters meny + 1stk. per. pers. velkomstmat</b>	930kr	<p>1.430kr</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Velkomstdrink:           <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1 glass musserende</li> </ul> </li> <li>• Under middag:           <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1 glass vin til forrett,</li> <li>✓ 2 glass vin til hovedrett</li> <li>✓ Kaffe/te, avec - serveres til dessert</li> </ul> </li> <li>• Øl, mineralvann kommer som tillegg</li> </ul>
<b>4-retters meny + 1stk. per. pers. velkomstmat</b>	1.130kr	<p>1.730kr</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Velkomstdrink:           <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1 glass musserende</li> </ul> </li> <li>• Under middag:           <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 2 glass vin til forrett,</li> <li>✓ 2 glass vin til hovedrett</li> <li>✓ Kaffe/te, avec - serveres til dessert</li> </ul> </li> <li>• Øl, mineralvann kommer som tillegg</li> </ul>
<b>5-retters meny + 1stk. per. pers. velkomstmat</b>	1.330kr	<p>1.930kr</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Velkomstdrink:           <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1 glass musserende</li> </ul> </li> <li>• Under middag:           <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 2 glass vin til forrett,</li> <li>✓ 2 glass vin til hovedrett</li> <li>✓ Kaffe/te, avec - serveres til dessert</li> </ul> </li> <li>• Øl, mineralvann kommer som tillegg</li> </ul>