

Selskapsmeny

Meny 1

- Skogsoppsuppe med jordskokkschip og urteolje
- Helstekt flatbiff av hjort med rosenkål og gulrot, småpotet, viltsaus og rørte tyttebær
 - Sitronfromage med friske bær

Kr. 645,-

Meny 2

- Kremet blomkålsuppe med blomkålrís og krutonger
- Stekt laksefilet med agurksalat, ovnsbakte grønnsaker, pisket rømme og småpoteter
 - Sjokolademousse med friske bær og bringebærsaus

Kr. 595,-

Meny 3

- Gravet laks med pisket rømme med sitron, urter og rug crisp
- Biff av langtidsstekt mørbrad av storfe, sauterte grønnsaker i sesong, selleripurre, småpoteter og rødvins glace
 - Pannacotta med fluid gel, frukt og sjokolade

Kr. 645,-

Meny 4

- Skinkesteik og kjøttkaker med smørdampede grønnsaker, surkål, persille potet og brun saus
 - Hjemmelaget karamellpudding med karamellsaus og krem

Kr. 440,-

Meny 5

- Reinsdyrsteik med gulrot, baconsautert rosenkål og stekt sopp, fløtepotet, viltsaus og rørte tyttebær
 - Hjemmelaget riskrem med bærsaus

Kr. 480,-

Forretter

Kremet blomkålsuppe med blomkålrís og krutonger **135,-**

Skogsoppsuppe med jordskokkchips og urteolje **145,-**

Gravet laks med pisket rømme med sitron, urter og rug crisp **155,-**

Hovedretter

Skinkesteik og kjøttkaker med smørdampede grønnsaker, surkål, persille potet og brunsaus
305,- / 405,-

Reinsdyrsteik med gulrot, baconsautert rosenkål og stekt sopp, fløtepotet, viltsaus og rørte tyttebær
375,- / 475,-

Stekt laks med agurksalat, ovnsbakte grønnsaker, pisket rømme og småpoteter
325,-

Biff av langtidsstekt mørbrad, sauterte grønnsaker i sesong, selleripurre, småpoteter og rødvins glase
385,-

Flatbiff av hjort med rosenkål og gulrot, småpotet, viltsaus og rørte tyttebær
395,-

Tilbehør valg: små potet, potetmos, ris, kokt potet eller fløtepotet

Dessert

Riskrem med jordbærsaus **105,-**

Pannacotta med bærcoullis og sjokolade **115,-**

Karamellpudding med karamellsaus og krem **135,-**

Sjokolademousse med friske bær og bringebærsaus **135,-**

Sitronfromage med friske bær **135,-**

Alle våre desserter er laget etter sandmoen kro sine egne oppskrifter.

Vi har selskapslokaler som passer for alle anledninger

Våre kokker hjelper deg med ferdig komponerte menyer, eller du kan komponere selv fra en egen meny

minimum 10 personer

Våre kokker kan spesial designe menyen etter dine ønsker, ta kontakt for tilbud