

DALE-GUDBRANDS GARD
by Frich's

BRYLLUPSMENY

Vi tilbyr tre forskjellige menyer, satt sammen med omtanke og kjærlighet til norske råvarer.
Hver meny byr på tradisjon og smak i moderne drakt – perfekt til den store dagen.
Alle menyer inkluderer brød og smør ved servering.

Meny 1

PANNESTEKTE KAMSKJELL FRA NORSKEKYSTEN
servert på fløyelsmyk gulrotpuré og toppet med ristede pinjekjerner
Allergener: Bløtdyr, melk, gluten (hvete), egg, pinjekjerner

HJORTEFILET FRA NORSKE SKOGER
med portvinssaus, fløtegratinerte poteter og sesongens grønnsaker
Allergener: Melk

ANNO 1863 – VÅR EGEN SIGNATURDESSERT
med bringebær fra Norge og fyldig sjokolade
Allergener: Melk, egg, gluten (hvete)

Pris per person: kr 735,-

Meny 2

KREMET GULROTSUPPE LAGET PÅ NORSKE GULRØTTER
med honningristede gresskarkjerner
Allergener: Melk

KALV ENTRECÔTE
med kantarellsaus, ovnsbakte småpoteter og utvalgte grønnsaker
Allergener: Melk, sulfitt

BRINGEBÆRMOUSSE
med norsk seterrømme og pistasj
Allergener: Melk, mandel, pistasj, hasselnøtt

Pris per person: kr 755,-

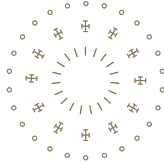
Meny 3

KREMET SKALLDYRSUPPE
med dill og lettpisket norsk rømme
Allergener: Skalldyr, fisk, melk, selleri

LAMMECARRÉ FRA NORSK VILLSAU
med parmesanpoteter og løksjy
Allergener: Melk, sulfitt

TJUKKMELKPUDDING LAGET MED LOKAL TJUKKMJØLK
servert med brentsjokolade og friske bær
Allergener: Melk, egg

Pris per person: kr 785,-



DALE-GUDBRANDS GARD
by Frich's

BRYLLUPSMENY

Nattmat

Når kvelden drar ut og danseskoene fortsatt er i bruk, sørger vi for god og smakfull nattmat – servert som buffet til alle gjester.
På buffeten finner du:

KJØTTKAKE PÅ GAFFEL MED LEFSE – Kr 155,-
Allergener: Gluten (hvete), egg, melk

PILGRIMSSUPPE MED URTEBRØD – Kr 155,-
Allergener: Melk, selleri, gluten (hvete)

PØLSE MED BRØD OG KLASSISK TILBEHØR – Kr 155,-
Allergener: Melk, gluten (hvete)

Betingelser

- Ved avbestilling senere enn 45 dager før arrangementet, belastes 50 % av matkostnadene.
- Ved avbestilling 7 dager før eller senere, belastes 100 % av matkostnadene.
- Vi trenger bekreftelse på meny og vinvalg senest 14 dager før selskapet.
 - Det må velges én felles meny for hele gruppen.
 - Allergier og andre hensyn må meldes inn senest 7 dager før.
 - Minimum antall for gruppebestilling er 15 personer.
- Faktura sendes når avbestillingsfristen er utløpt – på alt unntatt drikke.
 - Vi fakturerer ikke etterkant til privatpersoner.

Felles for alle alternativer

- Oppdekking med kaffe ved medbrakte kaker: kr 150,- per person.
- All drikke, inkludert mineralvann, faktureres etter faktisk forbruk.
 - Oppdekking inkluderer hvite duker, servietter og lys.
- Ønskes blomsterdekorasjoner, ordnes dette etter avtale og budsjett.