

DALE-GUDBRANDS GARD
by Frich's

DÅP- OG KONFIRMASJONSMENY

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 kantarellsauce, ovnsbakte småpoteter og utvalgte grønnsaker
Allergener: Melk, sulfitt

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

Pris per person: kr 755,-

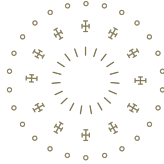
Meny 3

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

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

TJUUKMELKPUDDING LAGET MED LOKAL TJUUKMJØLK
servert med brentsjokolade og friske bær
Allergener: Melk, egg

Pris per person: kr 785,-



DALE – GUDBRANDS GARD
by Frich's

DÅP- OG KONFIRMASJONSMENY

Koldtbord

Pris 735,- per person

Varmretter

Velg én av våre norske kjøttretter
Kalv, hjort eller storfe

Helstekt laksefilet

Ovnsbakte poteter

To typer sesongens grønnsaker

Hjemmelagde sauser som passer både kjøtt og fisk
Allergener: Melk, gluten

Kalde retter

Pepperlaks og røkt norsk laks
Allergen: Fisk

Krepsehaler
Allergen: Skalldyr

Eggerøre laget med økologiske egg fra norske gårder
Allergener: Egg, melk

Hjemmelaget majones
Allergener: Egg, sennep

Roastbiff med remulade og sprøstekt løk
Allergener: Egg, sennep

Spekeskinke og spekepølse fra norske produsenter

Potetsalat med urter
Allergener: Egg, melk, sennep

Seterrømme
Allergen: Melk

Frisk grønn salat med tomat, agurk, paprika, mais og dressing
Allergener: Egg, melk, sennep

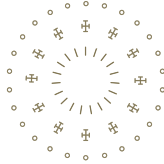
Vegetarisk pastasalat
Allergener: Gluten, egg

Utvalg av norske oster med kjeks og marmelade
Allergener: Melk, gluten

Desserter

Panna cotta med bringebærsaus
Allergen: Melk

Sjokolademousse
Allergener: Egg, melk (kan inneholde spor av nøtter)



DALE-GUDBRANDS GARD
by Frich's

DÅP- OG KONFIRMASJONSMENY

Betingelser

- Ved avbestilling inntil 30 dager før gjennomføring belastes 50 % av totalbeløpet.
- Ved avbestilling senere enn 7 dager før gjennomføring belastes 100 % av totalbeløpet.
 - Endelig menyvalg må bekreftes senest 14 dager før ankomst.
 - Gruppen må velge én felles meny.
- Eventuelle matallergier eller andre hensyn må meldes til hotellet senest 7 dager før ankomst.
 - Minimumsantall for bestilling er 15 personer.

Felles for alle alternativer

- Oppdekking med kaffe ved medbrakte kaker: kr 150,- per person.
 - Mineralvann faktureres etter faktisk forbruk.
- Bordoppdekking inkluderer festpyntet bord med hvite duker, servietter og levende lys.
- Blomster og dekorasjoner kan leveres etter avtale og tilpasses ønsket stil og budsjett.