

DALE-GUDBRANDS GÅRD  
by Frich's

## FESTMENY

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

### Meny 1

**PANNESTEKTE KAMSKJELL FRA NORSKE KYSTEN**  
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,-

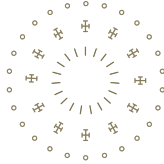
### Meny 3

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

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

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

Pris per person: kr 785,-



DALE-GUDBRANDS GÅRD  
by Frich's

## FESTMENY

### 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.