



MAIHAUGEN

by Frich's

BRYLLUP & FESTMENY

Hos Frich's Spiseri på Maihaugen byr på ekte matopplevelser basert på gode og nærproduserte råvarer, og skreddersyr menyer og opplegg etter deres ønsker.

Forretter

NORSK ØRRET

Mildt røkt ørret servert på en seng av hjertesalat, toppet med en frisk honning- og sitronvinaigrette.

Allergener: fisk, sennep

Kr 215,-

STEKT HALLOUMI

Gyldenstekt halloumi servert med bakt paprika og squash, toppet med en aromatisk persillepesto.

Allergener: melk

Kr 200,-

PANNESTEKTE KAMSKJELL

Saftige kamskjell fra norskekysten servert på en fløysmyk gulrotpuré, toppet med ristede pinjekjerner.

Allergener: bløtdyr, melk, gluten (hvete), egg, pinjekjerner

Kr 215,-

Hovedretter

OVNSBAKT NORSK ØRRET

Serveres med stekte perlepoteter, grillet asparges og en kremet smørsaus med sitrus.

Allergener: fisk, melk

Kr 485,-

ENTRECÔTE AV NORSK STORFE

Mør norsk entrecôte servert med ovnsbakte rotgrønnsaker, perlepoteter, asparges, urtesmør og peppersaus.

Allergener: melk, sulfitt

Kr 505,-

FLATBIFF AV REINSDYR

Smakfull reinsdyrfilet servert med kokte poteter, brokkolini og rotgrønnsaker – toppet med en fyldig rødvinssaus.

Allergener: sulfitt

Kr 525,-

Dessert

PANNA COTTA

Fløysmyk vaniljepudding med en frisk bærsaus.

Allergener: melk

Kr 145,-

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk fransk dessert med sprø karamellisert topp og silkemyk vaniljekrem.

Allergener: egg, melk

Kr 149,-

SJOKOLADEMOUSSE

Fyldig mørk sjokolademousse toppet med friske bær.

Allergener: egg, melk. Kan inneholde spor av nøtter.

Kr 139,-



MAIHAUGEN

by Frich's

BRYLLUP & FESTMENY

Vegetarisk 3-retter

FORRETT

STEKTE RØDBETER

med gulrotpuré på en frisk salatseng, toppet med ristede gresskarkjerner.

Allergener: melk

Kr 145,-

HOVEDRETT

GRILLET TOFU

servert med perlepoteter, grønnsakssaus, bladgrønnsaker og silkemyk ertepuré.

Allergener: melk

Kr 149,-

DESSERT

FRUKTSORBET

Allergener: melk

Allergener: egg, melk. Kan inneholde spor av nøtter.

Pris for 3-retter: Kr 485,-

BETINGELSER:

- Ved kansellering av bekreftet bestilling innen 45 dager før gjennomføring så belastes 50% av beløpet på mat
 - Ved kansellering 7 dager før gjennomføring så belastes 100% av beløpet.
 - Bestillingsfrist for meny er senest 14 dager før ankomst.
 - Det må velges en felles meny for hele gruppen.
- Matallergi eller andre hensyn vi må ta ift. mat må gis beskjed til Maihaugen Spiseri by Frich's senest 7 dager før.
 - Minimumsantall for gruppebestilling er 15 personer.

FELLES FOR ALLE ALTERNATIV GJELDER:

- Pent dekket bord kr 105,- pr person, med hvite duker, servietter og lys.
 - Leie av lokale pris fra kr 2000,-
- Blomster eller blomsterdekorasjoner kommer i tillegg etter eget ønske og budsjett.
 - Medbrakte kaker kr. 125,- pr. kuvert inkluderer kaffe og oppdekking.
 - Mineralvann og Frich's juice etter medgått forbruk.