



FRICH'S

Hotel Surnadal

DÅP- OG KONFIRMASJONSMENY

Meny 1

PANNESTEKE KAMSKJELL PANERT I NØTTER

Servert med sitronpuré, wakame og sprøstekt bacon.

Allergener: bløtdyr, skalldyr, nøtter (pistasj, peanøtter), melk, egg, gluten (hvete), sesam, soya, sulfitter

HJORTEFILET FRA NORSKE SKOGER

Servert med viltsaus, sellerirotpuré, hasselbackpoteter, honningglaserte rotgrønnsaker og syltet kantarell.

Allergener: melk, soya, honning, selleri

KARAMELL BROWNIE-TRIFLE

Servert med bringebær og sjokoladeganache.

Allergener: egg, gluten (hvete), nøtter (peanøtter), melk

Pris per person: kr 735,-

Meny 2

NORSK RØKT ØRRETTARTAR

Servert med konfitert eggeplomme, lodderogn, fennikel, avokadokrem og flatbrød fra Røros.

Allergener: fisk, egg, melk, soya, sennep, sesamfrø, gluten (hvete)

LANGTIDSSTEKT YTREFILET AV STORFE

Servert med fondantpotet, ovnsbakte cherrytomater, brokkoli, glasert sjalottløk og Diane-saus.

Allergener: melk, honning, sennep, fisk, gluten (bygg)

MANDELMELK-PARFAIT

Servert med kremet ostemousse, sprø bunn og smuldrepai.

Allergener: Melk, mandel, pistasj, hasselnøtt

Pris per person: kr 755,-

Meny 3

GRAVET REINSDYR

Servert med pepperrotkrem, syltet kantarell og tørkede tomater.

Allergener: melk

LAMMECARRÉ FRA NORSK VILLSAU MED PISTASJSKORPE

Servert med portvinssaus, fløtegratinerte poteter, karamellisert gulrot og smørdampet romanesco.

Allergener: melk, nøtter (pistasj), honning, sennep, gluten, soya

PANNA COTTA DUO (KARAMELL OG VANILJE)

med tjukkmjølke fra Røros

Servert med bringebærcoulis.

Allergener: melk

Pris per person: kr 785,-



FRICH'S

Hotel Surnadal

DÅP- OG KONFIRMASJONSMENY

Koldtbord

Pris 735,- per person

Varmretter

Velg én av våre norske kjøttretter:
Kalv, hjort eller storfe

Kyllingbryst

Helstekt laksefilet

Ovnsbakte poteter

To typer sesongens grønnsaker

Hjemmelagde sauser tilpasset både kjøtt og fisk

Allergener (varmretter): melk, gluten, soya, honning

Kalde retter

Pepperlaks, røkt norsk laks og hjemmelaget gravlaks med sennepsdressing

Allergener: fisk, egg, melk, sennep

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 (hvete), egg

Utvalg av norske oster med kjeks og marmelade

Allergener: melk, gluten

Flatbrød, brød og smør

Allergener: gluten (hvete, rug, havre), melk, sesamfrø, soya

Desserter

Panna cotta med bringebærsaus

Allergen: melk

Sjokolademousse med vaniljesaus

Allergener: egg, melk (kan inneholde spor av nøtter)

Hjemmelaget karamellpudding med karamellsaus

Allergener: egg, melk



FRICH'S

Hotel Surnadal

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.