



FRICH'S

Hotel Surnadal



HØ
ST

Dåps- og konfirmasjonsmeny



FRICH'S

Hotel Surnadal

Velkommen til en minneverdig konfirmasjon på Frich's Hotel Surnadal. Vi er glade for å kunne tilby et variert og smakfullt utvalg av menyer som kan tilpasses deres ønsker og behov. Vår konfirmasjonsmeny er laget med fokus på gode råvarer og delikate smaker som vil gi både konfirmant og gjester en uforglemmelig opplevelse.

Enten dere ønsker en tradisjonell middag eller en buffet med flere alternativer, har vi noe for enhver smak. Menyene våre kan tilpasses etter ønsket tema og antall gjester.

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 tjukkmylk fra Røros Servert med bringebærcoulis.

Allergener: melk

Pris per person: kr 785,-



FRICH'S

Hotel Surnadal

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



Skeivegen 19, 6650 Surnadal
Telefon: 71 65 71 00