DALE—GUDBRANDS GARD
by Frich´s

Meny

Dåp og konfirmasjon

DALE—GUDBRANDS GARD
by Frich's

DÅPS- OG KONFIRMASJONSMENYER

Brød og pisket brunt smør er inkludert til alle forretter.

Meny 1

Varmrøkt fjellørret

med Røros-rømme, fennikel- og agurksalat og dill

Helstekt storfecuvette

med béarnaise, bakt løk, småpoteter og sesongens grønnsaker

Sjokolade- og bringebærdrøm

med vaniljeis

Samlede allergener: Fisk, melk, sulfitt, egg, selleri, hvete, mandel, hasselnøtt og sennep.

Kr 775 per person

Meny 2

Spekeskinkecarpaccio av Tronfjellskinke

med tomatsalat, grønn emulsjon og frisk salat

Kyllingrullade

fylt med spekepølse fra Gudbrandsdalen, gouda fra Snertingdalen og soltørket tomat.

Serveres med byggrynsrisotto av Skjåkbygg og eple- og chilisaus.

Crème brûlée

Samlede allergener: Melk, sulfitt, egg, selleri, bygg, hvete og sennep.

Kr 745 per person

Meny 3

Sashimi av fjellørret

med tilbehør

Svinenakke

med sesongens grønnsaker, kremet anissaus og ovnsbakte poteter

Kaneliskake

Samlede allergener: Fisk, melk, sulfitt, egg, selleri, hvete, mandel, hasselnøtt og sennep.

Kr 695 per person

DALE—GUDBRANDS GARD
by Frich's

DÅPS- OG KONFIRMASJONSBUFFET

Kr 795 per person

Syltet kantarell og småløk på toast med urterømme

Hjemmerøkt ørret med eggerøre

Sashimi av fjellørret

Kyllingklubber med kålsalat tilsmakt med sesam, chili og koriander

Salat med kylling og grillede grønnsaker fra Gudbrandsdalen

Spekeskinke, potetsalat og Fjelldronning fra Avdem

Roastbiff med syltet løk, pepperrot og historiske tomater

Pizza

Helstekt storfecuvette med béarnaise

Ovnsbakte småpoteter og aioli

Grønn salat

Hjemmebakt brød og pisket smør

Sjokolade- og bringebærdrøm

Panna cotta med bærsaus

Samlede allergener: Fisk, melk, sulfitt, egg, selleri, hvete, mandel, hasselnøtt og sennep.

DALE–GUDBRANDS GARD
by Frich's

BETINGELSER OG PRAKTISK INFORMASJON

Menyvalg og bestilling

Meny og eventuelt vinvalg må bekreftes senest 14 dager før arrangementet.

Hele gruppen må velge én felles meny.

Allergier og andre kosthensyn må meldes til hotellet senest 7 dager før arrangementet.

Minimumsantall ved gruppebestilling er 15 personer.

Avbestilling

Ved avbestilling mindre enn 45 dager før arrangementet belastes 50 % av matkostnadene.

Ved avbestilling 7 dager før arrangementet eller senere belastes 100 % av matkostnadene.

Mindre endringer kan gjøres inntil 7 dager før ankomst.

Oppdekking og tillegg

Festoppdekking er ikke inkludert i menyprisene.
Tillegg: kr 150 per person, inkludert hvite duker, servietter, lys og en enkel blomst.

Oppdekking med kaffe ved medbrakte kaker: kr 150 per person.

Drikke, inkludert mineralvann, kommer i tillegg og faktureres etter faktisk forbruk.

Ytterligere blomster og dekorasjoner avtales separat.

Betaling

Når avbestillingsfristen er utløpt, faktureres ca. 50 % av mat og øvrige avtalte ytelser i forskudd, med unntak av drikke. Forskuddet betales før selskapet.

Resterende beløp og drikke faktureres etter selskapet.