DALE—GUDBRANDS GARD
by Frich´s

Meny

Fest

DALE—GUDBRANDS GARD
by Frich's

FESTMENYER

Amerikabåten

Akevittsild på mørkt rugbrød

med kokt egg, finhakket løk, Røros-rømme, rødbeter og dill

Allergener: Fisk, rug, hvete, melk, sennep og sulfitt.

Einerbraisert svinenakke

med lynghonning og timian, kålvariasjon, karamellisert fjellmandel, jordskokk,

bakt småløk og sursøt rødvinssaus med krekling

Allergener: Sennep, selleri, melk og sulfitt.

Rømmekrem av Avdem-rømme

med «fettbrød» og lokale bær

Allergener: Hvete, melk og egg.

Kr 595 per person

Den fjellvante

Rømmegrøt

med røkt reinsdyrhjerte, tørket tyttebær, eplebiter og brunet smør

Allergener: Melk og hvete.

Langtidsbraisert oksehøyrygg

med potetpuré av fjellmandel, innkokt høyryggsjy, glaserte primører og pastinakkchips

Allergener: Selleri, melk, sulfitt og sennep.

Tjukkmjølkspudding à la Røros

med fjellbær og rømmebrød

Allergener: Egg, melk og hvete.

Kr 625 per person

DALE—GUDBRANDS GARD
by Frich's

FESTMENYER

Gjestebudet

Kantarellsuppe

med sprøstekt spekeskinke, trøffelskum og fjellurt

Allergener: Melk og selleri.

Reinsdyrmedaljong

på brent rødkål med blåbær, shiitakesopp fra Innlandet, byggotto på bygg fra Skjåk og tyttebærsaus

Allergener: Bygg, melk, selleri og sulfitt.

Henriette Schønberg Erkens sherrypudding

med sjokoladesaus og solbærsorbet

Allergener: Melk.

Kr 795 per person

Storbonden

Lavtemperaturbakt fjellørret

med Røros-rømme, variasjon på økologiske egg, gressløkolje, rugbrødkrutonger og ørretrogn.

Hjembaka kaku og brona smør.

Allergener: Fisk, melk, rug, hvete og egg.

Pastrami av elg

med selleripuré, glaserte beter, bakt løk, tyttebær- og pærechutney, bakte småpoteter

med jordskokk, timian, honning og rødvinssaus

Allergener: Selleri, sulfitt og melk.

Utvalgte oster

Blå Viking og gouda fra Snertingdal Ysteri, Lesjing fra Avdem Gardsysteri og Dovre Brie.

Serveres med fikensyltetøy, honning og kjeks.

Allergener: Melk, valnøtt, rug og hvete.

Brunostparfait

med blåbærsorbet og sprø vaffel

Allergener: Egg, melk og hvete.

Kr 875 per person

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 50 % av mat og øvrige avtalte ytelser i forskudd, med unntak av drikke. Forskuddet betales før selskapet.

Resterende beløp og drikke faktureres etter selskapet.