



HOTELL JÆREN

SELSKAPSMENY

Forretter

Fiskesuppe med brød og smør

Allergen: fisk, skalldyr, bløtdyr og melkeprotein

Speka nakke fra Nybyt i Bjerkreim på salat med bedaost, sennep og appelsinvinagrette, rista valnøtt og søt dressing.

Allergen: nøtter, sennep, egg

Ovnsbakt torsk servert med søtpotetpure, soyasmør med chili og ingefær, sylta rødløk.

Allergen: fisk, sulfitt, melk

Hovedretter

Langtidsteikt svinenakke

Heilsteikt svinenakke med rotgrønnsaker, bakte cherrytomater, saltbakte småpoteter og sennepsaus.

Allergen: Melk, sennep

Indrefilet av okse

Langtidsstekt indrefilet av okse med bakte røtter, fløtegratinerte poteter og rødvinssaus

Allergen: Melkeprotein

Ovnsbakt laks med grønnsaker, sitronsylta sitron og rødløk, hvitvinsaus og småpoteter

Allergen: fisk, melk og sulfitt

Desserter

Creme brulee med friske bær

Allergen: egg, melk

Brownie med vaniljeis og bær

Allergen, Laktose, egg, hvetegluten

Frisk ostekake med kirsebærkompott

Allergen: Melk

Kaffe til desserten er inkludert