



## Menyforslag festbord:

### Forretter:

- Kremet blomkålsuppe
- Kremet fiskesuppe
- Gravetlaks på toast
- Chilimarinerte scampi med toast og ruccola salat
- Ostefylt lefse med røktlaks
- Grillet bruchetta med spekeskinke
- Asparges og parmesanost i spekeskinke

Alle forretter koster kr 80,- per person

### Hovedretter:

- Braisert Hjortepomme med broccoli, gulrot, blomkål. Kokte potet ,viltsaus kr 280,-
- Urtemarinert Lammestek med rotgrønnsaker, fløtepotet og rødvinssjy kr 260,-
- Fylt svinkam på grønnsakseng, kremet soppsaus og kokt potet kr 255,-
- Bakt laksefilet med rømme og friske urter, grønnsaker, sitronsaus og potet kr 235,-

Alle hovedretter er kalkulert med 2 ganger servering. Andre alternativer kan også leveres som småsteik, svinesteik, røkt svinekam o.s.v

### Desserter:

- Osteiskake med varm bjørnebærsaus
- Hjemmelaget karamellpudding med krem
- Jordbær og fløte
- Hjemmelaget sjokolade fromasj med vaniljesaus og krem
- Hjemmelagd vanilje panne cotta med bringebær og bærsaus

Alle desserter koster kr 80,- per person

Det er fritt å kombinere meny fra alternativene ovenfor. Skulle det være andre ønsker er det bare å ta kontakt, vi ordner det meste.

Aure Gjestegård AS

Tlf 716 46 238