

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 85,- per person

**Hovedretter:**

* Braisert Hjorteplomme med broccoli, gulrot, blomkål. Kokte potet ,viltsaus kr 295,-
* Urtemarinert Lammestek med rotgrønnsaker, fløtepotet og rødvinssjy kr 275,-
* Fylt svinkam på grønnsakseng, kremet soppsaus og kokt potet kr 270.-
* Bakt laksefilet med rømme og friske urter, grønnsaker, sitronsaus og potet kr 260,-

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 85,- 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