

# MENY



## Bankett 1

Lettrøkt andebryst med salat, eple-rosinchutney, ristede nøtter og portvinssirup

*N (nøssel), Su*

*Vin anbefaling: Les Grès Chardonnay Viognier 2015*

Confisert ribbe med potet-sellerikrem, soyaperler, ingefærglasert gulrot og rosenkål.

Soya-ingefærsjy med brunt smør

*So, Sl*

*Vin anbefaling: Radio Boca 2014*

Riskrem servert med rødsaus.

*L (melk), N (mandel)*

*Vin anbefaling: Royal Tokaji Late Harvest 2014*

## Bankett 2

Kremet skalldyrssuppe med ristet sjøkreps, babyspinat og salte fingre

*S, L (melk)*

*Vin anbefaling: Dopff & Irion Cuvée René Dopff Riesling 2014*

Helstekt indrefilet av okse med smørstekte

Amadinepoteter, ristet sopp, bønner,

urtebakte pastinakker og rødvinsaus

*L (melk), Su, Sl*

*Vin anbefaling: Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo 2013*

Konfektkake med marinerte kirsebær, sabayonne med egglikør og bringebærsorbet

*E, L (melk), G (hvete)*

*Vin anbefaling: Giovanni Allegrini Recioto della Valpolicella Classico 2011*

### ALLERGENER

**G**=Gluten **L**=Laktose **E**=Egg **S**=Skalldyr **F**=Fisk **P**=Peanøtter **N**=Nøtter **So**=Soya **Sl**=Selleri **Sn**=Sennep **Se**=Sesam **Su**=Sulfitter **Lu**=Lupiner  
**B**=Bløtdyr **G**=Gluten (hvete)

**Scandic**