



MIDDAGSMENY LONG TERM STAY.

PROSJEKTMENY 1. PRIS KR 179,-

Vi serverer smakfulle gryter av både kjøtt og fisk. Tilpasset garnityr av sesongens grønnsaker. Eksempel på et par retter kan være:

Tradisjonell brun lapskaus
Inneholder: SI

Spanske kjøttboller med spicy tomatsaus, løk og ruccola
Inneholder: M, G (hvete)

PROSJEKTMENY 2. PRIS KR 199,-

Velger dere Prosjektmeny 2 vil dere også kunne få servert tradisjonsbundet husmanskost som kjøtt og fiskekaker, ulike typer stek og fisk vil også stå på menyen alt med tilpasset garnityr. Eksempel på et par retter kan være:

Salt lammekjøtt med raspeballer, rotmos og bacon
Inneholder: G (hvete, rug), M, Su

Hjemmelaget fiskegrateng med råkost og eggesmør
Inneholder: F, M, G (hvete), E

Fersk kjøtt med løksaus, bakte rotgrønnsaker og kokte poteter
Inneholder: M, Su, G (hvete)

PROSJEKTMENY 3. PRIS KR 240,-

Her topper vi enkelte dager med fileten av kjøtt og fisk. Tilbehør er nøye satt sammen. Eksempel på et par retter kan være:

Hjemmelaget schnitzel med kokte erter, stekte poteter og stekesj
Inneholder: M, G (hvete), E, F, Su

Langtidsbakt høyrygg av okse med béarnaise, pommes frites, stekte bønner og sopp
Inneholder: E, M

Viltgryte med potetpuré, brokkoli, sopp og rørte tyttebær
Inneholder: M, Su

Til maten serverer vi vann, brød og smør (allergener blir spesifisert ved hotellet).