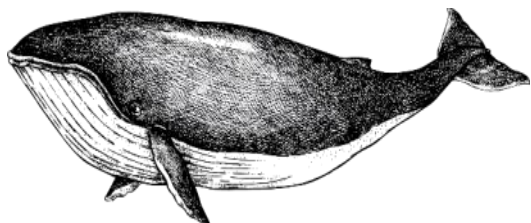


★ KOKERIET ★

Restaurant & Bar

SELSKAPSMENY HØSTEN 2019



Kjære gjest!

Prisene gjelder ved valg av ÉN meny til deres selskap.

Ved endring eller bestilling av flere menyer gjelder a la carte priser.

Disse prisene kan ikke benyttes sammen med andre rabatter, da gjelder vanlige priser.

Kontakt oss for andre alternativer og/eller spørsmål. Vi hjelper deg gjerne!

MENY 1 -Kokeriets 4 retters

Toast med reker og løjrom

Allergener: gluten, lactose, skalldyr

Kokeriets gratinerte sjøkreps 200gr

Dill og gressløk, smørstekt loff, Kokeriets aioli og sitron

Allergen: gluten, egg, melk

Andebryst

Høstens sopp, rødvinnsaus, stekte poteter, løk cremè

Allergen: fisk, sulfitt, melk

Fondant på valhrona sjokolade

Bakt sjokolade krem, havtorn, crumble, pisket krem og vanilje iskrem

Allergen: egg, gluten, melk, soya

Pris:820,-

MENY 2

Vågeval sashimi

Ponzo saus, asiatisk tang, ristet sesam frø, sriracha majo

Allergen: soya, gluten, sulfitt, sesam

Villkveite

Byggotto med spinat og blåskjell, hvitvinsaus med sitron timian

Allergen: fisk, melk, sulfitt, gluten, skalldyr

Pære drøm

Kydder kokt pære, pære mousse, sjokolade crumble

Allergen: melk, gluten, egg, soya, mandel

Pris: 586,-

MENY 3

Kokeriets fiskesuppe KLASSIKER

Karri, basilikum, blåskjell, reker, grønnsaker, laks, sei, brød

Allergen: laktose, fisk, skalldyr, bloddyr, sulfitt, sesam, gluten i brød

Okse indrefilet

Egen pepper krydder blanding, fløte bakte tomater, mandel potet med bearnaise og ost fra Holtefjell XO

Allergen: pinjekjerner, melk, sulfitt

Smulepai med eple og jordbær

Eple, mandelsmuler og vanilje is-krem

Allergen: melk, gluten, egg, mandel

Pris:573,-