



Boen Gård Julen 2017

*Menyer signert vår kjøkkensjef Charles Tjessem.
Serveres 15. November – 23. Desember, Tirsdag – Lørdag*

Lutefiskmeny

Lutefisk frikassé

Serveres med tørrsaltet bacon, ertekrem og sennepssaus

#

Yoghurt sorbet

Serveres med Aquavit

#

Lutefisk Boen Gård

Lutefisk tournedos, tørrsaltet bacon, ertekrem, lokale poteter og sennepssaus

#

Ost

Lokale og nasjonale oster med honningsteckt rugbrød og Armagnac-kokte svsker

#

Likørmarinerte multer

Likørmarinerte multer serveres med vanilje-crème fraiche og multesorbet

5 retter 825,- Vinpakke 615,-

Med forbehold om at alle gjester ved selskapet velger samme meny, og sesongens råvaretilgang.





Julemeny

Appetittvekker

Lokale stillehavs-østers med 3 tilbehør, serveres med et glass champagne

Forretter

Boen Gårds egen gravlaks, dillstuede poteter og sennepssaus

#

Carpaccio på elgfilet, serveres med sort pepper, pepperrot-krem, tyttebær og sennepkress

#

Posjert snøkrabbe med salat av snøkrabbe, dill og epler. Løyrom, crème fraiche

Hovedretter

Stekt juletorsk serveres med hvitløk og potetkrem, ribbesjy

#

Korianderstekt andebryst, solbær-braiseret rødkål, solbærsjy og sellerirotkrem

#

Krydderstekt hjort med rosenkål-krem og glaserte rosenkål, portvin-sjy

Ost

Lokale og nasjonale oster med honningstekt rugbrød og Armagnac-kokte svsker

Dessert

Likørmarinerte multer serveres med vanilje-crème fraiche og multesorbet

#

Sjokolademousse med kirsebær og appelsinsorbet

#

Råmelkspudding serveres med karamell-krem og vaniljeis

Petit four

Søtt til kaffen

3 retter 625,-	Vinpakke 415,-
4 retter 725,-	Vinpakke 515,-
5 retter 825,-	Vinpakke 615,-
6 retter 925,-	Vinpakke 715,-
7 retter 1025,-	Vinpakke 815,-
8 retter 1125,-	Vinpakke 915,-

Med forbehold om at alle gjester ved selskapet velger samme meny, og sesongens råvaretilgang.