



## **Fjellskål selskapsmenyer**

På de neste sidene presenterer vi et utvalg av spennende selskapsmenyer du kan velge fra. Selskapsmeny må minimum bestilles 48 timer på forhånd.

En samlet meny må velges til samtlige i selskapet, med unntak av meny nr. 6

Vi tar utgangspunkt i lokale og kortreiste råvarer, samt det beste fra Europa, vi henter også inspirasjon og impulser fra hele verden.

Vår kjøkkensjef og hans team jobber daglig med å utvikle de beste retter for å servere våre gjester.

Vi ønsker å gi våre gjester de beste råvarene, kombinert med spennende internasjonale smaker og teknikker.

**Velbekomme!**



## **MENY 1**

Kr 900,-

### **FORRETT**

#### **Fjellskåls kremede fiskesuppe**

*Rød fisk, hvit fisk, gulrøtter, purreløk, toppes med bladpersille og kjørvelolje.*

### **HOVEDRETT**

#### **Ovnsbakt kveite med kjørvel- og estragonsmør**

*Sesongens ovnsbakte grønnsaker, smørdampet broccolini, saltbakte småpoteter og smørsaus*

### **DESSERT**

#### **Crème brûlée**

---

**Nystekt brød, pisket smør og aioli er inkludert og settes på bordet i forkant av første servering.**



## **MENY 2**

Kr 1330,-

### **FORRETT**

#### **Fjellskåls kremede skalldyrsuppe**

*Kongekrabbe, håndpillede reker, toppet med bladpersille og kjørvellolje.*

### **HOVEDRETT**

#### **Skalldyrsymfoni**

*Et utvalg av dagens beste skalldyr. Sjøkreps og kongekrabbe grillet med hvitløksolje. Taskekrabbe, snøkrabbe og ferske reker, serveres kokt og avkjølt. Blåskjell dampes med hvitvin og hvitløk, eller kremede i en spicy saus.*

### **DESSERT**

#### **Sjokoladefondant, Bærcoulis & vaniljeiskrem**

-----

**Nystekt brød, pisket smør og aioli er inkludert og settes på bordet i forkant av første servering.**



# Fjellskål

## **MENY 3**

Kr 2100,-

### **SKALLDYRTÅRN**

#### **Fjellskåls «Luxury» skalldyrsymfoni**

*Vår signatur skalldyrsymfoni, for deg som ønsker en uforglemmelig skalldyropplevelse. Levende norsk hummer og sjøkreps tas fra akvariet, tilberedes grillet med hvitløksolje. Ferske gratinerte kamskjell, rå østers (kan gratineres) og blåskjell dampet i hvitvin og hvitløk, eller i en kremet spicy saus. Akkompagnert med fersk dampet kongekrabbe, nykokte reker og krabbeklør. Deretter er det bare å nyte det beste Fjellskål og havet har å by på!*

### **DESSERT**

#### **Vaniljeiskrem & GOLD caviar**

*Vår signaturdessert. Du tenker kanskje caviar og is er galskap. Det gjorde vi også, men kombinasjonen er fantastisk, hvis du tør å prøve vil du få en smaksåpenbaring av søtt & salt, en slags lakrislignende smak med en nøtteaktig avslutning, vi topper med karamellisert sukker for å få litt krønsj.*

### **ELLER**

#### **Bringebærsorbet toppet med fruktig Taittinger rosé champagne**

*Vår andre signaturdessert. Denne desserten ble laget til en champagnemiddag vi arrangerte, vi strevde med å kombinere en champagne med dessert fordi sukkerinnholdet i champagnen er ganske lavt. Men ting trenger ikke alltid være så komplekst, så vi prøvde med noe så enkelt som bringebærsorbet, resultatet var en fantastisk forfriskende dessert med en fin balanse og lavt sukkerinnhold.*

(inneholder alkohol)

-----

**Nystekt brød, pisket smør og aioli er inkludert og settes på bordet i forkant av matserving.**



## **MENY 4**

Kr 1135,-

### **FORRETT**

#### **Blåskjell**

*Velg mellom blåskjell dampet i hvitvin, hvitløk og persille, eller kremede i en spicy saus.*

### **MELLOMRETT**

#### **Gratinert kamskjell fra Øygarden**

*Gratinert med kjørvel- og estragonsmør, parmesan og hvitløk*

### **HOVEDRETT**

#### **Ovnsbakt Piggvar med kjørvel- og estragonsmør**

*Sesongens ovnsbakte grønnsaker, smørdampet broccolini, saltbakte småpoteter og smørsaus*

### **DESSERT**

#### **Crème brûlée**

-----

**Nystekt brød, pisket smør og aioli er inkludert og settes på bordet i forkant av første servering.**



## **MENY 5**

Kr 2200,-

### **FORRETT**

#### **Reketallerken**

*Ferske reker, majones og sitron*

### **MELLOMRETT**

#### **Gratinert kamskjell fra Øygarden**

*Gratinert med kjørvel- og estragonsmør, parmesan og hvitløk*

### **HOVEDRETT**

#### **Hummer | Kongekrabbe | Sjøkreps**

*Velg mellom nykokt og avkjølt eller grillet med hvitløksolje*

### **DESSERT**

#### **Sjokoladefondant, bærcoulis og vaniljeiskrem**

-----

**Nystekt brød, pisket smør og aioli er inkludert og settes på bordet i forkant av første servering.**



## MENY 6 KJØTT

Kr 1075,-

### FORRETT

#### Carpaccio av storfe indrefilet

*Urtemarinert indrefilet | Kapers | Ruccola | Lagret parmesan | Extra virgin olivenolje*

### HOVEDRETT

#### Indrefilet av storfe

*200 g. førsteklases indrefilet av storfe, stekes til ønsket stekegrad, serveres med blomkål- og sellerirotpure, smørdampet broccolini, sesongens ovnsbakte grønnsaker, velg mellom soppsaus eller rødvinnssaus.*

#### **Surf&Turf** – grillet hummerhale + 349,-

##### *Ekstra tilbehør*

*Pommes frites 69,- | Søtpotet fries 79,- | Saltbakte småpoteter 79,- | Sidesalat liten/stor 89,-/149,- | Saus 49,-*

### DESSERT

#### Sjokoladefondant, bærcoulis og vaniljeiskrem

-----

**Denne menyen kan kombineres med alle forestående menyer.**

-----

**Nystekt brød, pisket smør og aioli er inkludert og settes på bordet i forkant av første servering.**



## **ALLERGENER OG INFORMASJON**

### **MENY 1**

*Inneholder: fisk, melk, sulfitt, sennep, egg og hvete*

### **MENY 2**

*Inneholder: Skalldyr, bløtdyr, melk, sulfitt, sennep, egg og hvete*

### **MENY 3**

*Inneholder: Skalldyr, bløtdyr, fisk, melk, sulfitt, sennep, egg og hvete*

### **MENY 4**

*Inneholder: Fisk, bløtdyr, melk, sulfitt, sennep, egg og hvete*

### **MENY 5**

*Inneholder: Skalldyr, bløtdyr, melk, sennep, egg og hvete*

### **MENY 6**

*Inneholder: Fisk, skalldyr, melk, sulfitt, sennep, egg og hvete*

**På forespørsel kan vi tilrettelegge de forskjellige menyene iht allergi og intoleranse.**