



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 vårt 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 1360,-

FORRETT

Fjellskåls kremede skalldyrsuppe

Kongekrabbe, håndpillede reker, toppet med bladpersille og kjørvelolje.

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 2200,-

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 1150,-

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 2300,-

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 1175,-

FORRETT

Carpaccio av storfe indrefilet

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

HOVEDRETT

Indrefilet av storfe fra NYYYT

200 g. førsteklases norsk indrefilet av Wagyu & Angusokse krysning, stekes til ønsket stekegrad, serveres med blomkål- og sellerirotpure, smørdampet broccolini, sesongens ovnsbakte grønnsaker, velg mellom soppsaus eller rødvinssaus.

Surf&Turf – grillet hummerhale + 349,-

Ekstra tilbehør

Pommes frites 79,- | Søtpotet fries 89,- | Saltbakte småpoteter 89,- | Sidesalat liten/stor 99,-/169,- | 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 i henhold til allergi og intoleranse.

Vegetar- og/ eller Vegansk meny kan tilrettelegges på forespørsel.