

Meny

Orre Samfunnshus

SELSKAPSMENY

Meny 1

*Kremet fiske og skalldyrssuppe med blåskjell og reker smaksatt med
hvitvin og safran.*

*Sursteik med waldorfsalat, utvalg av grønnsaker, kokte Selepoteter
med persille og fløtesaus*

Creme brulee med friske bær

2 retter 510,-

3 retter 625,-

Meny

Ørre Samfunnshus

Meny 2

Kremet blomkålsuppe med krutonger og knaperstekt bacon

*Langtidsstekt svinenakke med rødvinssaus, søtpotetpure, sopp,
spinat og fløtepoteter*

Sjokoladefondant med ukens sorbet

2 retter 510,-

3 retter 625,-

Meny

Ørre Samfunnshus

Meny 3

Gratinert chevre ost med spekeskinke, valnøtter, ruccola og balsamico honning

Laks gratinert med gremolata, bakte rotgrønnsaker, asparges, saltbakte Jærpoteter servert med en kremet hvitvin og gressløk saus

Hjemmelaget eplekake servert med vanilje is.

2 retter 570,-

3 retter 685,-

Meny

Orre Samfunnshus

Meny 4

*Caprese salat på toast med tomat – mozzarella, basilikum, avacado
og spekeskinke*

*Urtebakt kalkunbryst med waldorfsalat, sopp, rosenkål, brokkoli, kokt
Sele potet med grønn peppersaus*

Vanilje pannacotta med honningkjekt, friske bær og bringebær coulis

2 retter 570,-

3 retter 685,-

Meny

Orre Samfunnshus

Meny 5

*Kremet fisk og skalldyrssuppe med blåskjell, sei og reker smaksatt med
hvitvin og safran*

*Parmesan, Panko gratinert oksefilet fra Jæren. Asparges confitert
cherrytomat, utvalg av sopp, spinat, hvitløkskrem, fløtepotet og
rødvinsaus*

Hjemmelaget ostekake med friske bær og blåbærcoulis

2 retter 685,-

3 retter 800,-