

Aktivitetsplan Sesongen 2010

Skjærtorsdag åpner sesongen med Påskemeny kr 395,-
Scampi i kokos & koriander saus
Lammelår fylt med urter & hvitløk
Fløtegratinerte poteter
Sjokoladekonfektkake & eplekake med is

Påskeaften: eggmalning og grilling av pølser /burgere for barn/samordnes med Gro

Påskemeny

Forretter

Fisk & skalldyrsuppe kr115,-

Rekecocktail kr105,-

Hoverett fisk

Fisk & skalldyrsuppe kr189,-

Torskeloins med kokos & koriandersaus kr235,-

Hovedrett kjøtt

Helstekt Indrefilet av Hereford okse kr298,-

Lammelår fylt med urter & hvitløk kr245,-

Fløtegratinerte poteter

Snadderretter

(Nesten like stor som en hovedrett)

Biffburger av Charolaise okse kr169,-

Velg mellom tradisjonell burger med tilbehør som
burgerbrød, tomat, sylteagurk & rødløk
eller med nybakt brød & korianderyoghurt

Porsjon med Pommefrites eller ovnsbakte poteter kr30,-

Sprøstekt saftig kyllinglår fra Stange kr175,-

Servert med salat & ovnsbakte poteter

Smakfulle pølser fra Brubakken i Kragerø kr169,-

Med mangochutney & potetmos

Stor salat med kylling kr169,-

Mozzarella, soltørkede tomat, krutonger & nøtter

For vegetarer serverer vi salaten uten kylling kr145,-

Dessert

Eplekake med appelsinkokte hasselnøtter kr95,-

Sjokoladekonfektkake med børsaus kr95,-

10-11. April

Helgemeny

16. April

Vinsmaking med Turid

kr 595,-

Turid gir deg innføring i vinens verden og annen spennende vinkunnskap

Vi smaker sommerens herligste hvite viner: Sancerre, Chablis og Riesling

Av røde viner skal vi smake: Valpolicella, Barbera og Rhône

Som avslutning på kvelden serverer Anne Beate en deilig rett av sprøstekt og saftig kyllinglår fra Stange, dette inngår i prisen.

Påmelding

17. April

Sesongåpning med lokal underholdning

Fire retters meny med vinpakke

Bordbestilling/forhåndsbestilling

Meny:

Vårruller med Ponzu saus

Scampi i kokos & koriandersaus

Helstekt indrefilet på kraftig rødvinsaus

Sjokoladekonfektkake på bærsaus

kr435,-

1 glass Riesling til forrettene

2 glass ulike rødviner til hoveretten

1 glass Recioto til desserten

kr300,-

18. April

Helgemeny

23. April

Pølser-Øl-Quiz

kr150,-

24-25. April

Helgemeny

30. April-2. Mai

Helgemeny

7-9. Mai (7. Mai er væravhengig)

Helgemeny

13-17. Mai

Helgemeny/17. Mai meny

Friske grønne asparges

Helstekt indrefilet av okse/Laks & Sandefjordsmør

Jordbær

Menypris

kr465,-

Bordbestilling

21-24. Mai

Pinse

Helgemeny/Pinsemeny

Vårriller med Kokos & koriander saus

Saftig biff av svinenakke med Ponzu saus

Brownies med is & sorbet

Menypris

kr365,-

Bordbestilling

28-30. Mai

Helgemeny

4-6. Juni

Sommermeny

11-13.Juni
18. Juni-15. August

Sommermeny
Sommermeny

23. Juni St.Hans
Værforbehold

Grillmeny/Trekkspill og dans

På grillen:

Burger, pølser, lammelår, svinenakke, entrecôte
Salat bakte poteter, ovnsbakte poteter

Barn

kr120,-

Voksne

kr280,-

Bordbestilling

Lørdag 14. August

Sesongavslutning

Skalldyrfat/undeholdning/dans

kr525,-

kl 1800

Forhåndsbestilling

20. August

Vinkurs med Turid

kr595,-

Vi smaker høstens viner og plukker fra øverste hylle:

Rioja, Barolo, Brunello di Montalcino, Amarone della Valpolicella

Anne Beate har komponert en flott høsttallerken som inngår i prisen.

Påmelding

21-22. August

Helgemeny

27. August

"Guttas" kveld på kjøkkenet med Anne Beate. Matkurs hvor "Gutta" lager maten og inviterer en partner til å dele godbitene med. Dekke bord og servere er en del av opplevelsen.

Dette står på menyen:

Kongekrabbe med eplesalat

Kveite med grønn ertersaus

Andebryst med appelsinsaus

Reinsdyrfilet med sopp

Creme Bruele

Hver kursdeltager betaler kr 1200,- da kan de invitere med en de vil imponere med sine kunnskaper på kjøkkenet.

Påmelding

28-29. August

Helgemeny

4-5. September

Helgemeny

11-12. September

Helgemeny

18-19. September

Helgemeny

25-26. September

Helgemeny Siste helg i Sesongen