



4 RETTERS JULEINSPIRERT MENY

Forrett

Delikate kamskjell servert med en puré av erter, drizzlet med brunet smør, sennepsfrø og frisk gressløk. Til sist toppet med sprø baconchips.

Allergier: (M-SE)

Mellomrett

Pannestekt torsk servert med en rik Sandefjordsmørsaus, sprø rugbrødsmuler, tynne fennikelskiver, frisk dill og en delikat topping av lakserogn.

Allergier: (M-G-F)

Hovedrett

Stekt andebryst med tørket appelsin, rosépepper, nellik og stjerneanis. Tartelett fylt med rillette av andeconfit, servert med sprø grønkålchips, variasjoner av rødkål og en silkemyk appelsinsaus.

Allergier: (G)

Dessert

Rom- og rosinbavaroise, karamellisert crème brûlée, praline mousse med hasselnøtter og puffet ris.

(M-E-N)



LYSEBU

FONDET FOR DANSK-NORSK
SAMARBEID