

# Festmenyer Ringnes Gård

## Meny 1

Ovnsbakt Hellefisk med parmesanrust  
Rød pimentosaus med koriander  
og pastinakkpure

RRRR

Timiangrillet rensdyrfilet  
Servert med soppsaus, pepperristet pære og løktimbal

RRRR

Lun Chevre i filodeig  
Pasjonsfruktsaus

RRRR

Mandelis parfait med Amaretto  
Vaniljetrukne skogsbær og karamellflarn

Kr.750,-

## Meny 2

Parmaskinke med frisk asparges  
Pochert økologisk egg fra Veikåker Gård

RRRR

Chateau Briand av oksefilet  
Blomkålkrem, potetsufle og skysaus

RRRR

Franske oster  
Bokkølmarinerte valnøtter og aprikos

RRRR

Frukt og friske bær i hvitvingele  
Hjemmelaget vaniljesaus

Kr.695,-

### **Meny 3**

Grillet kamskjell  
Gulrotpure, syltet rødløk og balsamicosirup

*RRRR*

Senneps og urtestekt lammecarré  
Ovnsbakte jordskokker, spinattimbal og fløtegratinert potet  
Salviesky

*RRRR*

Sprø camembert med valnøttbrød  
Fikenkompott

*RRRR*

Crepe Brulé servert med  
marinerte bær og rabarbrasorbet

Kr.695,-

### **Meny 4**

Skalldyrsaute  
med friske skalldyr og gressløk

*RRRR*

Champagnesorbet

*RRRR*

Andebryst fra Stange  
Servert med en kirsebærsaus,  
råstekt fjellmandelpotet og grønnsakssalsa

*RRRR*

Sjokoladetårn med hvit og mørk sjokolade  
Rødvinsbakt fiken

Kr.695,-

## **Chefs Table Menu**

**Max 14 personer**

3 østers med Bayergele  
og en dråpe chilieddik

*RRRR*

Pepperstekt kongekrabbe  
Lun eplechutney, soyasky og sprø persillerot

*RRRR*

Ovnsbakt fjellørret  
Blomkålpolenta og Løyrom beurre blanch

*RRRR*

Langtidsstekt kalvemørbrad  
Guinesskokt småløk og en mini Osso Bucco

*RRRR*

Utvalg av gårdens oster  
Valnøtt og fikenbrød

*RRRR*

Kanel og Limebrule  
Hjemmelaget is av bringebær fra Bjerkerud Gård

*RRRR*

Petit Four til kaffen

Kr. 990,-

### **Ølmeny**

Blåskjellsuppe med pils og dark lager  
Vørterølbrød med spelt

*RRRR*

Braisert lammeskank i bayer  
Margtoast og mandelpotetsufle

*RRRR*

Oster fra Eiker Gårdsysteri  
Syltet fiken i hveteølsirup

*RRRR*

Bokkølpannacotta  
Plommer kokt i Carlsberg og kanel

Kr. 595,-

### **Tapasmeny**

Med blant annet:

Scampi i tomatvinaigrette  
Ølfriterte løkringer  
Friterte akkarringer  
Parmaskinke med melon  
Pastasalat med reker og basilikum  
Italienske kjøttboller med chili  
Marinerte champignon  
Østers på knust is  
Provencalkrydrete blåskjell  
Eggekrem på hvitløkstoast  
Gresk salat med fetaost  
Marinerte oliven  
Friterte fiskepinner av laks  
Barbecuemarinerte kyllingvinger  
Assorterte oster

Kr. 530,-



**Vårt store skaldyrbord**

Med blant annet:

Friske amerikanske hummer  
Sjøkreps  
Østers på is  
Sushi, assorterte  
Kamchatkakrabbe  
Provencaldampete blåskjell  
Marinerte o-skjell  
Kamskjell, friske, grillede  
Ferskvannskreps  
Friske reker  
Chilimarinerte scampi  
Friske salater  
Brød  
Assortert tilbehør

**Kr. 895,-**



**Speke og villmarksbuffet**

Med blant annet:

Fenalår  
Gravet rensdyrbiff  
Varmrøkt elglår  
Spekeskinke  
Syltet rensdyrtunge  
Gravet rensdyrhjerte  
Sognemorr  
Stabburpølse  
Viltpate  
Fårepølse  
Haresadel  
Potetsalat  
Eggerøre  
Brød  
Assortert tilbehør

**Kr.495,-**



### **Grilling på terrassen**

Helgrillet lammelår, spareribs, kyllingsaytay og entrecote.  
Stor salatbuffet og diverse tilbehør

Kr. 450,- pr pers.

*RRRR*

### **Buffet**

Koldtbord med varme og kalde retter inkl. kaffe

Dagtid kr. 380,-

Kveld kr. 530,-

*RRRR*

### **Nattmat**

Suppe med rundstykke kr. 100,- pr pers.

Pølser med lompe eller brød kr.80,- pr pers.

Spekemat med flatbrød og smør kr. 150,- pr pers.

Pålegg bord m/brød og smør kr. 150,- pr pers.

Andre ønsker på forespørsel

*RRRR*

### **Diverse**

Snitter kr.60,- pr stk

Smørbrød kr. 90,- pr stk

Wienerbrød/kaker kr. 45,- pr stk

Marsipankake 20 personer kr. 600,-

Bryllupskake 3 etg 70 personer 3500,-

*RRRR*