BRYGGEKANTEN
Restaurant

Fra torsdag til lørdag serverer vi buffet i 2.etg

Forrett

Pannestekt sjøkrepshale
Fersk pasta, løyrom og skalldyrssaus

Varm julematbuffet

Pinnekjøtt
rotmos, småpoteter og fett

Sprø svineribbe
rødkål og julesaus

Hjemmelagde medisterkaker
og grove pølser

Rosastekt andebryst, servet med
glaserte epler og svisker

Møretorsk
Rosenkål, bacon og urtesaus

Desserter

Riskrem med mandler
servert med lun kirsebærsaus

Krumkake
brunostis, yoghurtkrem og solbær

Karamellpudding
Multekrem, sorbet og gele

Forrett 239,-

Julematbuffet med dessert 825,-

Aperitiff, cremant 135,-
Drikkebonger, pris på forespørsel.
Eplejuice pr. flaske: 195,-
Kaffe avec (Bache XO/baileys) 169,-

BRYGGEKANTEN
Restaurant

Tirsdag og onsdager serverer vi sessongen 4-retter selskapsmeny i 2.etg
Husk å send oss antall av hver hovedrett senest dagen før selskapet

4-Retter selskapsmeny

Brød og brunet smør

Pannestekt sjøkrepshale
Fersk pasta, løyrom og skalldyrssaus

Skogsoppsuppe med conftert andelår.
Syltet gulrot og sprøtt.

Valg mellom

Juletallerken
Sennepsmarinert svineribbe,
pølse og pinnekjøtt. Kålrabistappe,
rødkål, glaserte epler, svisker og småpoteter.
Pinnekjøttfett og julesaus.

Eller

Glasert hjortefilet
Servet med rosenkål, kålrotpurè, poteter,
tyttebær og skorsonerrot.
Rosmarinsaus

Krumkake fylt med søt yoghurtkrem
Servert med brunostis og solbær

3-Retter: 865,- (Suppen utgår)
4- Retter 995,-

Drikkepakke: 585,-
Drikkepakke: 735,-

Aperitiff, cremant: 135,-
Kaffe avec (Bache XO/baileys): 169,-