

BRYGGEKANTEN

Brasserie

3 eller 4 retter selskapsmeny, kan forhåndsbestilles hele uken i Brassieriet!
Prisen gjelder når hele selskapet velger denne menyen.
Husk å send oss antall av hver hovedrett senest dagen før selskapet

4-Retter selskapsmeny

Brød og brunet smør

Pannestekt sjøkreps
Fersk pasta, løyrom og skalldyrssaus

Skogsoppsuppe med confitert andelår.
Syltet gulrot og sprøtt.

Valg mellom

Juletallerken
Sennepsmarinert svineribbe,
pølse og pinnekjøtt. Kårabistappe,
rødkål, glaserte epler, sviker og småpoteter.
Pinnekjøttfett og julesaus.

Eller

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

Krumkake
brunostis, yoghurt krem og solbær

3-Retter: 865,- (Suppen utgår)

4- Retter 995,-

Drikkepakke: 585,-

Drikkepakke: 735,-

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

BRYGGEKANTEN

Brasserie

A la carte

For større selskaper trenger vi en forhåndsbestilling av rettene

Forretter

STEKT SJØKREPSHALE

Fersk pasta, løyrom og
skalldyrssaus

239,-

SKOGSOPPSUPPE

Med confitert andelår,
syltet gulrot og sprøtt.

179,-

KALVETARTAR

Glaserte beter, kapersmajones,
parmesan og syltet løk

179,-

Hovedretter

PINNEKJØTTALLERKEN

Pinnekjøtt og grov pølse servert med
kårabistappe, småpoteter, og fett.

539,-

GLASERT HJORTEFILET

Rosenkål, kålotpurè, poteter, tyttebær,
skorsonerrot og rosmarinsaus

535,-

JULETALLERKEN

Sennepsmarinert svineribbe, pølse og pinnekjøtt.
Kårabistappe, rødkål, glaserte epler, svsker,
småpoteter, pinnekjøttfett og julesaus.

495,-

RIBBETALLERKEN

Spresøtekt svineribbe, rødkål,
kårabistappe, glaserte epler,
svsker, småpoteter og julesaus.

475,-

DAMPET KLIPPFISK

Servert med bacon, grønnkål,
sellerikrem, bakt selleri,
potetmos og smørsaus.

559,-

Desserten

Riskrem med mandler
servert med lun kirsebær-
sauce og kirsebærsorbet

179,-

Krumkake
brunostis, yoghurtkrem og
solbær

185,-

Karamellpudding
Multekrem, sorbet og gele

185,-

BRYGGEKANTEN

LUNSJ

Vi tar gjerne i mot store og små selskaper til lunsj, vi har også mulighet til å tilby julematbuffet i eget lokale i 2.Etg.

Inne brasseriet har vi plass til 80 gjester og vi har lun vinterhage med plass til ytligere 80.

Julelunsj

Ribbesmørbrød Salat, tomat, rødkål, glasert eple og sviker. Småpoteter og julesaus. 255,-	Juletallerken Ribbe, pinnekjøtt og grov pølse Rødkål, kårabistappe, eple, sviker, potet og julesaus. 445,-	Skagenmørbrød Salat, tomat, rødløk, sitron, agurk, pesto og parmesan. 255,-
---	--	--

Desserter

Riskrem med mandler servert med lun kirsebærsaus og kirsebærsorbet 179,-	Krumkake brunostis, yoghurt krem og solbær 185,-	Karamellpudding Multekrem, sorbet og gele 185,-
---	--	---
