



Nordnes Camp & Bygdesenter

8255 Røklund – tlf. 756 93 855 – faks 756 93 960 – post@nordnescamp.no
www.nordnescamp.no

Menyforslag

3-retters middag

Nedenfor presenterer vi noen eksempler på 3-retters menyer. Prisene er basert på én gangs servering av hovedretten. Ved 2 ganger servering kommer et tillegg på kr 45,- pr. kuvert. Kaffe er inkludert.

Forslag 1: kr 375,-

- Forrett:** Syltet ørretfilét på grostinibrød med sennepskrem, ost og syltet rødløk.
- Hovedrett:** Marinert flatbiff av rein med skog-sopp- og konjakksaus, gulrotpuré, selleripuré, portvinskokte rosiner og potetterte med rømme og parmesan.
- Dessert:** Polarsirkelshot med multer og is.

Forslag 2: kr 340,-

- Forrett:** Terteskjell med skalldyrstuing
- Hovedrett:** Urtemarinert lammestek med rødvinssaus, friske grønnsaker og gratinerte poteter.
- Dessert:** Frisk fruktsalat med krem

Forslag 3: kr 335,-

- Forrett:** Skalldyrcoctail
- Hovedrett:** Grillet okserullade fylt med bacon og ost. Serveres med stekte tomater, sukkererter, maispuré og bakte poteter.
- Dessert:** Tilsørte bondepiker

Forslag 4: kr 320,-

- Forrett:** Potetblini med forskjellig rogn
- Hovedrett:** Skinkesteik i appelsinsaus med brokkoli, babygulrøtter og gratinerte poteter.
- Dessert:** Panna Cotta med hjemmelaget bringebærsaus

Forslag 5: kr 365,-

- Forrett:** Blåvågen Blåskimmelost med rødvinsskokte rosiner og paprikasalsa.
- Hovedrett:** Reinsdyrsmedaljong Med soppstuing, rosenkål, fersken og dutchesspotet.
- Dessert:** Crème Brûlée

Forslag 6: kr 350,-

- Forrett:** Potetlelse med varmrøkt pepperlaksmousse
- Hovedrett:** Kalvefilét Med grønnsakssymfoni og tårnpoteter.
- Dessert:** Sjokoladefondant med vaniljeis og friske jordbær

Forslag 7: kr 345,-

- Forrett:** Speket hvalkjøtt med ishavskaviar
- Hovedrett:** Marinert elgstek Med glaserte gulrøtter, brokkoli, tyttebær, viltsaus og hjemmelaget potetmos.
- Dessert:** Multekrem med krumkake

Forslag 8: kr 360,-

- Forrett:** Fransk løksuppe
- Hovedrett:** Carré av lam Med hagesymfoni og urtepotetkrem.
- Dessert:** Konjakk fromasj med kjeks