SOMMER 2024

Vi er avhengig av en forhåndsbestilling til oss SENEST 3 dager i forkant av besøket. Forhåndsbestilling må sendes oss samlet med x antall valgt av hver av rettene, samt informasjon om allergier og øvrige matrestriksjoner. Vi ordner med vegetar-alternativ om det er ønskelig – gi oss beskjed om hvor mange som trenger dette.

ALTERNATIV 1: Delings-forrett og/eller Panna Cotta

FORRETT:

Antipasti – Et utvalg av Folkebadets skinker og oster, fylte mini paprika, oliven, artiskokkhjerter, focaccia og aioli – Serveres på større fat for deling blant alle

HOVEDRETT:

Velg mellom

Indrefilet av okse – serveres med sellerirotkrem, brokkolini og chimichurri

ELLER

Filet av Kveite – Serveres med gulrot- og sitruskrem, marinert fennikel og en hvitvin- og sitrongressaus.

BEGGE HOVEDRETTER SERVERES MED SMÅ BAKTE POTETER PÅ SIDEN

DESSERT:

Pasjonsfrukt Panna Cotta med crème Anglaise vaniljesaus

3-retter: 809 kr per person

2-retter: 659 kr per person (Sløyf forrett eller dessert)

ALTERNATIV 2: Folkebadets eksklusive sommer-3-retters

FORRETT:

Velg mellom følgende 2 forretter

Carpaccio av okse indrefilet med rucola og pinjekjerner, marinert sølvløk og syltede sennepsfrø

ELLER

Norsk laks på Asiatur Lakse-sashimi med sitrusdressing, misomayo og en mango/chili salsa

HOVEDRETT:

Velg mellom følgende 2 hovedretter

Indrefilet av okse – serveres med sellerirotkrem, brokkolini og chimichurri

ELLER

Filet av kveite – serveres med gulrot- og sitruskrem, marinert fennikel og en hvitvin- og sitrongressaus

BEGGE HOVEDRETTER SERVERES MED SMÅ BAKTE POTETER PÅ SIDEN

DESSERT:

Velg mellom følgende 2 desserter

Sjokoladefondant med hasselnøttiskrem

ELLER

Pasjonsfrukt Panna Cotta med Crème Anglaise vaniljesaus

869,- per person