

Festmeny for 2024

Å legge sitt arrangement på Munkholmen er en spesiell opplevelse! Vi håper at vårt menyutvalg og pakkeløsninger bidrar til at arrangementet Deres blir vellykket. Velkommen til en historisk opplevelse.

Tre-Rettersmenyer

Alternativ 1

Skalldyrsalaten

serveres med mangosalat

Helstekt hjortefilet

Serveres med sautert sopp og vårløk, krydderkokt pære med ripsbærgele, brokkoli, einebærsaus og potet- og sellerirotpuré

Pasjonsfruktostekake

Ostekake på havrecrumble, serveres mango- og pasjonfruktsaus og friske bær.

kr730,- pr. couvert

Alternativ 2

Kamskjell

Serveres med blomkålpurè, sjøgress og pasjonsfrukt-smørsaus.

Indrefilet av storfe

Serveres med friske sauterte grønnsaker, tastytomat, peppersaus og fløtegratinerte poteter.

Konfektkake med chili

Serveres med bringebærsorbét og friske bær.

kr720,- pr. couvert

Alternativ 3

Norsk spekeskinke

Serveres med frisk salat, asparges, grillet honningmelon og vinaigrette.

Grillet kveite

Serveres med sautert asparges, glaserte gulrøtter, jordskokkchips, chorizo-smørsaus og persillepoteter.

Røros rømmefromasj

Rømmefromasj på nøttebunn med mangopurè og friske bær.

kr710,- pr. couvert

Alternativ 4

Sildaplank

(med tre typer aquavit mot et tillegg på 150 pr couvert)

Tre typer sild, serveres med kapers, potet, rødløk, egg, rugbrød og flatbrød

Klubb

Serveres med duppe, saltkjøtt, grovpølse og kålstappe

Jordbær- og rabarbrasuppe

Serveres med vaniljeis

690,-

(Minimum 30 betalende gjester, på alle menyene)

Buffé

Trondheimsfjordens spesial

Buffet med ferske reker, hvitvinsdampede blåskjell, kremet fiskesuppe, sitron, majones,

friske grønnsaker og salat, eggesalat, marinerte småpoteter, smør og baguetter.

kr 590,-

Griffenfeldts trøst Spekemat

Spekemat fra Oppdal: Saltet, røkt spekeskinke, fenalår, fårepølse og morr

Friske salater, eggerøre, to typer potetsalat, rømmegrøt, brød og smør.

kr460,-

Baccalao

(minimum 30 personer)

Baccalao med godt brød og smør.

Spis så mye du vil.

kr490,-

Grillbuffet

(minimum 30 personer)

Entrecôte ,svinenakke , hel marinert kylling, grillet rød og hvit fisk i folie, småpoteter og stekt ris.

Maisstuing, gresk salat, couscous, pastasalat, grønnsalat, hvitløksdressing, estragonmajones, barbequesaus,

fransk potetsalat, potetsalat, brød og smør.

Citrusmarinerte jordbær

Serveres med mangosorbét og karamelliserte mandelflarn.

kr 690,- pr. person

På forespørsel kan vi grille helstekt gris i tilknytning til grillbuffet.

Tillegg kr 125,- pr. person. Bestillingstid 2 uker før arrangementet.

kr815,-

Havets festbord

(minimum 30 personer)

Med de aller beste råvarene, gode og varierte smaker i tillegg til en delikat presentasjon,

er havets festbord med på å skape en god og spennende atmosfære på ditt arrangement.

Kongekrabbe, hummer, hjerteskjell, sjøkreps, kremet blåskjell, ferske reker,

krabbeskjell, fiskesuppe, majones, sitron, aioli, chilidipotet , brød og smør.

Dessert kokkens spesial friske marinerte bær og hjemmelaget is

kr950,-

-Forslag til dessert

Tilslørte bondepiker.kr140

Hjemmelaget karamellpudding. kr150

Kulturmelkfromage med mangopuré og friske bær.kr160