

Bryllupsmenyer på Farris Bad

Larvikittsteinen

Forrett

Økologisk spekeskinke, mozzarella, norsk basilikum, ristet gresskarkjerner og konfiterete tomater.

Mellomrett

Kremet suppe med fisk, skalldyr, fennikelcrudité og alger (valgfri tilleggs rett).

Hovedrett

Norsk oksefilet med persillerotpuré, glasserte persillerøtter, pomes fondant samt rødvinssaus.

Ost

Nordiske oster med konditorens valg av tilbehør (valgfri tilleggs rett).

Dessert

Sjokolade marquise med hjemmelaget vaniljeis.

Bøkeskogen

Forrett

Kamskjelltartar med avruga rogn, posjert asparges, flaker av Holtefjellost og trøffelvinaigrette.

Mellomrett

Økologisk spekeskinke, marinerte betar, portvinsirup og urtesalat (valgfri tilleggs rett).

Hovedrett

Lammefilet med gressløksteppe, mørk løkpuré, bakt småløk, potetpuré tilsmakt med Västerbotten ost og sitrontimiansaus.

Ost

Nordiske oster med konditorens valg av tilbehør (valgfri tilleggs rett).

Dessert

Blodappelsinmousse med aprikospuré og fersken sorbet.

Kildevannet

Forrett

Rødbetsmarinert salma laks med pepperrotgele, lakserogn, syltet agurk, eplekuler og dillskum.

Mellomrett

Bakt villørret med Sandefjordssmør, lakserogn, hvitvinsposjerte grønnsaker, algechips og urter (valgfri tilleggs rett).

Hovedrett

Andebryst og andekonfitt fra Gårdsand, asparges, soppkrem, potetkake og havtornsaus.

Ost

Nordiske oster med konditorens valg av tilbehør (valgfri tilleggs rett).

Dessert

Oreo ostekake med popcorn-is og karamelliserte popcorn.

Priser

3-retter	inkludert i pakke.
4-retter	tillegg 150,-
5-retter	tillegg 300,-

Minimumsantall: 20 personer

