

# Gamle Eidsfos Kro

## 2017 Selskapsmeny

Våre retter er nå merket med innhold av allergener, noe vi er pålagt. Vi har lagt mye arbeid i at dette skal være riktig, men da vi er avhengig av at de opplysninger produsenter av forskjellige råvarer oppgir må vi ta forbehold om at feil kan forekomme

### Forretter

Gravet laks med sennepssaus. Kr. 75,00  
A: fisk, sennep

Et utvalg friske salater med skalldyr og urtedressing. Kr. 82,00  
A: skalldyr, bløtdyr, melk

Reker og avocado ”cocktail” med urtedressing eller aioli. Kr. 86,00  
A: skalldyr, soya, (melk i dressing eller egg i aioli)

Butterdeigsterte med kremet kylling og sopp. Kr. 89,00  
A: mel, melk, sulfitt

### Hovedretter

Oksegryte servert med ris eller potet, salat og dressing Kr. 220,00  
A: melk, selleri

Kald roastbeef servert med frisk salat og urtedressing, fløtegratinerte poteter og kraftig rødvinssaus. Kr. 233,00  
A: melk, selleri, kan inneh. sulfitt

Urtemarinerte svinemedaljonger servert med friske grønnsaker, soppsaus og hjemmelaget potetmos. Kr. 256,00  
A: melk, selleri, kan inneh. sulfitt

Helstekt kalvekam servert med friske grønnsaker, ristet sopp og fløtesaus. ( forbehold om tilgang) Kr. 293,00  
A: melk, selleri, kan inneh. sulfitt og sennep

Helstekt ytrefilet av okse servert med saltbakt rødløk, friske grønnsaker og soppsaus. Kr. 295,00  
A: melk, selleri og evt. sulfitt

Ovnsbakt laks med ovnsbakte/ wokede grønnsaker og smørsaus. Kr. 230,00  
A: fisk, selleri, melk, evt. sulfitt

**NB! alle hovedretter serveres 1 g. Ved 2 g. servering et tillegg i prisen.**

### Dessert

Våre egne hermetiserte victoria-plommer med krem. Kr. 68,00  
A: melk

Hjemmelaget karamellpudding med krem Kr. 67,00  
A: egg, melk

Yoghurtpanacotta med frisk bærsaus Kr. 67,00  
A: melk

# Gamle Eidsfos Kro

## 2017 Selskapsmeny

Bringebærmousse kake på nøttebunn med vaniljesaus A: melk, egg, hasselnøtter ( eller mandel )	Kr. 82,00
Hjemmelaget isparfait med frisk bærsaus A: melk, egg, (evt. andre ved div smaker)	Kr. 85,00
Kaffe med påfyll	Kr. 32,00
Marsipankake el. annen kake pr. stk. A: må oppgis ved bestilling	Kr. 59,00
Avgift for serv. av medbrakte kaker pr. pers. (medbrakte kaker tillates ved 3 retters middag eller buffet.)	Kr. 25,00

## Tapasbuffet

Marinerte scampi med asparges

A: skalldyr

Lefserull med kremost og røket laks.

A: fisk, hvetegluten, melk

Manchego A: melk, egg

Pastasalat med bacon, pinjekjerner, grønnsaker og pestodressing

A: gluten hvete, melk, cashewnøtter, svoveldioksid, egg protein  
(kan inneh. spor av egg, pinjekjerner - nøtter, peanøtter og soya)

Melon med spekeskinke og revet parmesan A: melk

Vegetarpai med feta og spinat. A: Egg, hvetegluten, melk

Kyllingspyd med spekeskinke – varm

Kjøttboller – varm A: melk

Aivardressing A: melk, egg ( kan inneholde andre allergener )

Stekt chorizopølse A: kan inneholde melk

Potetsalat A: melk, egg kan inneh. sennep

Blandet salat og urtedressing A: melk

ELLER

Tomatsalat og aioli A: egg

Marinerte oliven

Vårt eget focacciabrød. A: hvetegluten.

Kr. 395,00

# Gamle Eidsfos Kro

## 2017 Selskapsmeny

### Tradisjonelt koldtbord

Røket laks – A: fisk

Eggerøre - A: egg

Gravet laks – A: fisk

Sennepssaus – A: sennep

Pastasalat med skalldyr, marinerte

grønnsaker og urtevinaigrette – A: hvetegluten, skalldyr, bløtdyr, kan inneh. spor av egg

Spekeanretning

Rømme – A: melk

Roastbeef med remulade – A: egg, melk, kan inneh. sennep

Marinerte kyllinglår - varme

Karbonader med løk – varme – A: melk

Waldorfsalat – A: melk, egg, valnøtter, selleri

Potetsalat – A: melk, egg, kan inneh. sennep

Blandet salat

Urtdressing – A: melk

Hjemmebakt rugbrød, flatbrød – A: Hvetegluten

Smør – A: melk

Kr. 355,00

### Minnesamvær

**Alt. 1,**

2 stk. snitter

1 stort smørbrød med karbonade varmt

Marsipankake eller annen kake

Kaffe / te

Kr. 265,00

**Alt.2,**

4 stk. snitter

Marsipankake eller annen kake

Kaffe / te

Kr. 275,00

**Alt. 3,**

5 stk. snitter ( eller 3 snitter og karbonadesmørbrød )

Marsipankake eller annen kake

Kaffe/ te

Kr. 295,00

**Vi har to stuer som egner seg for sluttete selskaper, den ene med plass til max.**

**20 pers., den andre med plass til ca. 40 pers.**

**Disse prisene inkluderer leie av lokale, servering, blomster og lys.**