



## Festmenyer 2024

Vår kjøkkensjef har satt opp et utvalg menyer som dere selv kan velge mellom. Velg gjerne retter fra de forskjellige menyene. Men hele selskapet må ha samme forret og dessert. Dere kan velge maks 2 forskjellige hovedretter om dere måtte ønske det

### Vi tar selvsagt hensyn til allergier

#### Meny 1

Jordkokksuppe, kamskjell, hjemmelaget brødsticks

Jerusalem artichoke soup, scallops and homemade breadsticks

Allergener: melk, gluten, bløtdyr, soya | Contains: milk, gluten, molluscs, soy

\*\*\*\*\*

Indreilet av Okse med sesambakt haricot verde, sjarlottløk og bacon bearnaise

Beef tenderloin with sesambaked haricot verde, sharlott and bacon bearnaise

Allergener : egg, sesam og sennep/Contains : egg, sesam and mustard

\*\*\*\*\*

Mascarpone og sitron bavaois

Mascarpone and lemon bavaois

Inneholder : gluten, melk, egg, soya, sulfitt / Contains : wheat, milk, egg, soy and sulfitt

**Kr 880.- p.p**



## Meny 2

Sørmarkas egen gingravet laks med økologisk rørosrømme og bakte beter

Gin cured salmon with øko røros sourcream and baked beets

Inneholder : fisk, melk / Contains : Fish, milk

\*\*\*\*\*

Entrecotë av Reinsdyr med pastinakkpurë, glaserte gulerøtter og småløk

Reindeer Entrecotë with parsnipspurë, glazed carrots and onions

Inneholder : melk / Contains :milk

\*\*\*\*\*

Vanilje Panna Cotta med sesongens bær

Vanilla Panna Cotta with berries

Inneholder : melk, fløte / Contains : milk and cream

**Kr 870.-p.p**

## Meny 3

Carpaccio av elg med fritert kapers, rucculasalat, alpeost og olivenolje

Carpaccio of moose with fried capers, rocketsalat, alpecheese and oliveoil

Inneholder : melk / Contais : milk

\*\*\*\*\*

Ovnsbakt Villkveite med regnbue gulerøtter, smørkokt romanesco og soyasmør

Oved baked wild halibut with rainbow carrots, butter Romanesco and soybutter

Inneholder : fisk, melk, soya / Contains : fish, milk, soy

\*\*\*\*\*

Ostekake med salt karamell og sesongens børsalsa

Cheesecake with salted karamell and berries

Inneholder : hvete, melk egg / Contains : wheat, milk, egg

**Kr 870.- p.p**

## Meny 4

Hummerbisque

Allergener : skalldyr, melk, fløte, sulfitt / Contains: Shellfish, milk, cream and sulfitt

\*\*\*\*\*

Lammecarrë med urtecrust, sesongens rotgrønnsaker, skogsopp og sjysaus

Lammecarrë with herbalcrust, rootvegetables, forest mushroom and sauce

Inneholder : melk, hvete, sennep / Contains : melk, mustard

\*\*\*\*\*

Sjokolademousse trukket med et tynt lag mørk sjokolade, serveres med bringebærcouilis

Chocolate mousse drawn with a thin layer dark chocolate, served with raspberrycouilis

Inneholder : melk, fløte, soya / Contains : milk, cream, soy

**Kr 880.- p.p**

## Valgfri hvilerett

Norske oster, fiken-aprikoschutney, hjemmebakket brød

Norwegian cheese, fig and apricotchutney, homemade bread

Allergener : melk, hvete, rug / Contains : milk, wheaat, rye

Kr 180.- p.p.

## Valgfrie poteter / your choice of potatoes

Fløtegratinerte poteter / Creamed potatoes

Ovnsbakte småpoteter / Oven baked small potatoes

Annapoteter / Annapotatoes

Mandelpotetpurë / Potatoepureë

*Ved bestilling av festmeny dekkes bordene opp med hvite duker, tøyservietter, kandelabere og friske blomster*

Enebakkveien 625  
1404 Siggerud  
Tel: 64 85 81 00

Booking: 64 85 81 00  
Restaurant: 913 29 458  
E-post: restaurant@sormarka.no

[www.sormarka.no](http://www.sormarka.no)

