



Festmenyer 2025

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 forrett og dessert. Dere kan velge maks 2 forskjellige hovedretter om dere måtte ønske det

Vi tar selvsagt hensyn til allergier

Meny 1

Jordkokksuppe, pannestekt kamskjell, hjemmelaget brødsticks

Jerusalem artichoke soup, scallops and homemade breadsticks

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

Indrefilet av Okse med grillet asparges, sjarlottløk - aromasopp og bacon bearnaise

Beef tenderloin with grilles arparagus, sharlott – mushrooms and bacon bearnaise

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

Mascarpone og sitron bavarois

Mascarpone and lemon bavarois

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

Kr 920.- p.p



Meny 2

Sørmarkas egen gingravet laks med økologisk rørosrømme og saltbakte bakte betes

Gin cured salmon with øko røros sourcream and saltbaked beets

Inneholder : fisk, melk / Contains : Fish, milk

Entrecotë Reinsdyr med pastinakkpurë, sautert spinat, skogssopp og borretaneløk

Reindeer Entrecotë with parsnipspurë, sauted spinach, mushrooms and borage onion

Inneholder : melk / Contains :milk

Vanilje Panna Cotta med bærsaus, mørk sjokolade crumble og bringebærsorbet

Vanilla Panna Cotta with berries, dark chocolate crumble and raspberrysorbet

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

Kr 910.-p.p

Meny 3

Carpaccio av elg med fritert kapers, rucculasalat, rabagast fra synnøve finden og olivenolje

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

Inneholder : melk / Contais : milk

Ovnsbakt Villkveite med regnbue gulerøtter, sesambakt brokkolini og bagatellesaus

Oved baked wild halibut with rainbow carrots, sesam brokkolini and sauce ala bagatelle

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

Ostekake med salt karamell og sesongens bærsalsa

Cheesecake with salted karamell and berries

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

Kr 910.- p.p

Meny 4

Hummerbisque

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

Lammecarré med urtecrust, sesongens rotgrønnsaker, skogsopp og sjysaus

Lammecarré with herbalcrust, rootvegetables, forest mushroom and sauce

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

Lun Sjokoladefondant, serveres med cognac-kaffekrem, husets sorbet og friske bær

Chocolate fondant, served with cognac.coffeecream, sorbet and fresh berries

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

Kr 920.- p.p

Valgfri hvilerett

Norske oster, fiken-aprikoschutney, hjemmebakket brød

Norwegian cheese, fig and apricotchutney, homemade bread

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

Kr 190.- p.p.

Valgfrie poteter / your choice of potatoes

Fløtegratinerte poteter / Creamed potatoes

Ovnsbakte småpoteter / Oven baked small potatoes

Annapoteter / Annapotatoes

Mandelpotetpuré / Potatoepuree

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

