



Festmenyer 2026

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

Jordskokksuppe med kamskjell, sprøstekt shitakesopp og urteolje

Jerusalem artichoke soup with scallops, shitake mushroom and herboil

Allergener: melk, bløtdyr, soya | Contains: milk, 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, melk og sennep/Contains : egg, milk and mustard

Ostekake på kjeksbase serveres i glass, toppet med Aperol spritz gele

Cheesecake on biscuit base served in a glass, with Aperol spritz jelly

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

Kr 960.- p.p



Meny 2

Sørmarkas egen gingravet laks med økologisk rørosrømme, saltbakte beter og rugbrødchips

Gin cured salmon with øko røros sourcream, saltbaked beets and ryebreadchips

Inneholder : fisk, melk, hvete / Contains : Fish, milk, wheat

Entrecotë Reinsdyr med pastinakkpurë, sautert spinat-skogssopp, bakt småløk og bourbon glaze

Reindeer Entrecotë with parsnipspurë, sauted spinach-mushrooms, baked onion and

bourbon glaze

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 960.-p.p

Meny 3

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

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

Inneholder : melk / Contais : milk

Ovnsbakt Villkveite med glaserte regnbue gulerøtter, sesambakt brokkolini og bagatellesaus

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

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

Multemousse og Valrhona sjokolade

Cloudberrymousse and Valhronachocolate

Inneholder : melk egg / Contains : milk, egg

Kr 960.- 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

Ekklusiv sjokolade-konfekt kake, serveres med friske bær og kaffekrem

Exklusive chocolate cake , served with fresh berries and coffee cream

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

Kr 970.- p.p

Valgfri hvilerett

Norske oster, fiken-aprikoschutney, hjemmembakt brød

Norwegian cheese, fig and apricotchutney, homemade bread

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

Kr 199.- 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

