

~Selskapsmenyer Byrkjedalstunet~

~Byrkjedalsbuffée~

Kaldmat bufféen

Dampet aure med gressløkrømme
Røkt laks med urte og osteomelett
Vestfalerskinke og fenalår med hjemmelaget potetsalat
Saltet lår av Sirdalslam med kokt kålrot
Byrkjedalsbrød fra vår vedfyrte bakerovn
Salat

Varmmat bufféen

Stekt filet av Herefordokse fra Dirdalslia med syrlig sjy og rødløkskompott
Urtestekt lår av Sirdalslam med urtesaus og hjemmesyltet sopp
Ovnsbakte grønnsaker og saltbakte småpoteter
Hjemmelaget betasuppe
Hjemmelaget rømmegrøt med ass. spekemat

Dessert bufféen

Hjemmelaget karamellpudding med cognackrem
Tunets multekrem
Sjokolade og nøtteterte med bringebærcoulis
Frukt

Kr. 655,- per person

Forutsatt min.antall 30 personer

~Ysteriets spesial~

Forrett

Dampet aure med gressløkrem på sprø salat
servert med Byrkjedalsbrød fra vår vedfyrte ovn

Hovedrett

Helstekt filet av herefordokse fra Dirdalslia
servert med, sesongens grønnsaker, kremet soppsaus og urtestekte poteter

Dessert

Marinerte skogsbær
servert med tunets vaniljekrem

Kr. 605,- per person

Tillegg for to ganger servering Kr. 89,-

~Inger Serinas Festmeny~

Forrett

Jordskokksuppe med urteolje
servert med hjemmelaget Byrkjedalsbrød fra vår vedfyrte bakerovn og kviteseidsmør

Hovedrett

Stekt kveite fra Hjelmeland
servert med tunets syltede grønnsaker, potetpuré og hummersaus

Dessert

Vår fantastiske sjokolade og nøtteterte
Servert med appelsin og bringebær salat

Kr. 605,- per person

Tillegg for to ganger servering Kr. 89,-

~Klassisk selskapsmeny~

Forrett

Hjemmelaget blomkålsuppe
servert med Byrkjedalsbrød fra vår vedfyrte bakerovn og kviteseidsmør

Hovedrett

Steik av herefordokse
*servert med friske grønnsaker, fløtesaus,
tyttebær, waldorfsalat og kokte poteter*

Dessert

Tunets karamellpudding
servert med cognac og karamellkrem

Kr. 439,- per person

Tillegg for to ganger servering Kr.74,-

~Tunets Finnbiff~

Forrett

Røyklaks fra Flekkefjord og eggerøre rullet i hjemmelaget potetkake
servert på salat med urtedressing

Hovedrett:

Tunets Finnbiff
servert med sesongens grønnsaker, tyttebær og potetpuré

Dessert:

Tilslørte stølpiker

Kr. 415,- per person

Tilegg for to ganger servering Kr. 74,-

~Tradisjonsmeny fra Byrkjedal~

Forrett

Fjordsuppe med høgsfjordens delikatesser
servert med byrkjedalsbrød bakt i vår vedfyrte bakerovn og kviteseidsmør

Hovedrett

Helstekt lår av Sirdalslam
servert med brokkoli, blomkål, dampa gulrøtter, nyrørte tyttebær, og fløtegratinerte poteter

Dessert

Tradisjonell fløterand med multer og bær

Kr. 525,- per person

Tillegg for to ganger servering Kr. 82,-

~Kjøkkensjefens favoritt~

Forrett

Kyllingbryst rullet inn i urter og spekeskinke
på grillet maiskake og tomatolje,
servert med byrkjedalsbrød bakt i vår vedfyrte bakerovn og kviteseidsmør

Hovedrett

Pannestekt filet av aure med honningsaus
Servert med dampede friske grønnsaker og potetspyd

Dessert

Vaniljeparfait med sjokoladebiter
servert med jordbærkompott

Kr. 625,- per person

Tillegg for to ganger servering Kr. 86,-

~Skogens konge~

Forrett

Kremet steinsoppsuppe
servert med byrkjedalsbrød bakt i vår vedfyrte bakerovn og kviteseidsmør

Hovedrett

Helsteikt filet av elg fra Sørlandet
*servert med portvinsaus, pannestekt rosenkål og baconl, ovnsbakte
rotgrønnsaker, kokte poteter og rørtetyttebær*

Dessert

Jegerpudding servert med bær

Kr. 628,- per person

Tillegg for to ganger servering Kr. 89,-