

# SELSKAPSMENY

FOR SELSKAP OVER 12 PERSONER

Alle må velge lik meny og endringer i antall må skje senest to timer før ankomst.

Vi ber om at eventuelle allergier gis beskjed om på forhånd.

## SMAKEN AV HUNDHOLMEN

KR 695 PER PERS

EN SMAKSMENY MED DET BESTE FRA VÅRT KJØKKEN

### SPRØ SKREI TACO

Fritert tunge av skrei, salat, chimmichurri, majones med smak av pepper og sitron, maislefser.

2,6A,7,11,14

### CARPACCIO AV KALV

Løkkompott ,nøttecrisp, friske urter og kapersemulusjon.

2,4,6A,11,14

### GRILLET SVIN

Black garlic glace, gresskar, smørdampet kål og gratinert poteterte.

1,5,10,11,12,14

### GRATINERT CEMBERT

Marmelade og ristet surdeigsbaguette.

1,6A,14

### LUFTIG SJOKOLADE

Bærkompott, olivenolje, havsalt og iskrem.

1,2,4,14

## SKREIMØLJE

KR 375 PER PERS

Fersk skrei med lever og rogn.

Serveres med potet, gulrot og Sandefjordsmør.

1,7

## HUNDHOLMENS 3-RETTER

KR 555 PER PERS

- FORRETT -

### SPRØ SKREI TACO

Fritert tunge av skrei, salat, chimmichurri, majones med smak av pepper og sitron, maislefser.

2,6A,7,11,14

- HOVEDRETT -

### GRILLET SVIN

Black garlic glace, gresskar, smørdampet kål og gratinert poteterte.

1,5,10,11,12,14

eller

### CONFITERT KLIPPFISK FRA TASTE OF NORTH

Salsa på tomat, oliven og persille, potet- og ramsløkskrem, potetchips av gulløypotet.

1,7,14

- DESSERT -

### TIRAMISÙ

Mascarponekrem, sukkerbrød, kakao og sjokolade.

1,2,4,6A,14

## HELAFTE PÅ BRYGGERIET

KR 1295 PER PERS

Historiefortelling med en øl i hånda. Omvisning i bryggeriet og smaking med fem smaksprøver. Deretter serverer vi Hundholmens 3-retter med øl tilpasset maten.

En kveld dere sent kommer til å alemme!

1. MELK  
2. EGG  
3. PEANØTTER  
4. NØTTER

4.A. MANDLER  
4.B. VALNØTTER  
4.C. PISTASJNØTTER  
4.D. HASSELNØTTER

4.E. PEKANNØTTER  
4.F. CASHENØTTER  
4.G. PINJEKJERNER  
5. SOYA

6. GLUTEN  
6.A. HVETE  
6.B. BYGG  
6.C. RUG

6.D. HAVRE  
6.E. SPELT  
7. FISK  
8. SKALDYR

9. BLØTDYR  
10. SELLERI  
11. SENNEP  
12. SESAMFRØ

13. LUPIN  
14. SULFITT  
ⓧ VEGETAR