



## *Selskapsmeny 2019*

### Kombinasjoner dere kan sette sammen retter :

#### *Forrett:*

Kilstraumens Gravlaks på salatseng med Ravigotte og toast  
Smørdampet grønn Asparges med Spekeskinke og Holladaise  
Kilstraumen krem Fiskesuppe og focacciabrød

#### *Hovedrett:*

Heilstekt Indrefillet av Storfe med fløtegratinerte poteter  
Soyamarinert Breiflabb med krem soyasaus  
Steik Kveite med sesongens grønnsaker

#### *Dessert:*

Kilstraumen Karamellpudding med Pisket Krem Malakoff  
Is Symfoni m/rørte Jordbær og Sjokotopping  
Kilstraumens Brownies med vaniljeis og Bringebærcoulies

### Kaffe /te blir servert til desserten

---

Våre priser: For 3 -retters meny m/kaffe og te kr.595,-

For 2 -retters meny m/kaffe og te kr.495,-

Beste helsing  
Kilstraumen Brygge AS

Solveig Lerøy  
Tlf. 948 53 975



## Selskapsmeny med egne lokale 2019 (min.25 personar)

Kongebord, T-bord eller U-bord

De får egne lokale dekket med kvite dukar og serviettar/lys.

**Meny 1: Kr. 495,-**

Melon og Skinke  
Heilstekt Entrecote  
Is og Bjørnebær

**Meny 2; kr. 465,-**

Blomkålsuppe  
Svinesteik med tilbehør  
Karamellpudding

**Meny 3 – Kilstraumens Buffèt**

**med varmmat og dessert Kr. 525,-**

Reker naturell og majones,  
Røkelaks-eggerøre, roastbeef-løk/remulade,  
Spekemat,svinesteik-surkål og svsker,  
Waldorfsalat  
Kylling-potetsalat,  
Grønn salat, 2 dressinger  
Pastasalat  
Brød og smør

**Varmmat – valg :**

Biff Stroganoff med ris eller Svinesteik med surkål og grønnsaker

**Dessert:** Kilstraumens Karamellpudding og Sitronfromage

**Kaffebord** med egne kaker kr. 110,-

**Kaffebord** med våre kaker kr. 145,-

Beste helsing  
Kilstraumen Brygge AS

Solveig Lerøy  
Tlf. 948 53 975