

L O S B Y G O D S



SELSKAPSMENY VÅR / SOMMER 2022

APERITIFF MENY (MINIMUM 6 PERSONER)

BOBLER OG FRUKT

215,- pr person

1 glass Cava
Frisk frukt

DELUXE BOBLER

260,- pr person

1 glass Champagne
Jordbær dyppet i sjokolade

STEMNING

440,- pr person

1 glass Prosecco
Ost og spekefat

AVSLAPPET

160,- pr person

1 Carlsberg
Snacks

REN NYTELSE

125,- pr person

1 glass Losbydråper(alkoholfri)
Fruktfat

ALKOHOLFRITT

Losbydråper (Alkoholfri cider)

299,- pr flaske

Mineralvann

59,- pr flaske



FORRETTER

TORSK

Lettbakt torsk med gulrotvariasjon og Sandefjordsmør

Inneholder: Fisk - Melk

SUPPE

Gunvor Kolstads kremet potet og purreløksuppe anno 2022

Inneholder: Melk - Egg

ASPARGES

Grillet asparges med Tronfjell velhengt spekeskinke og Holtefjell fra Eiker gårdsysteri.

Inneholder: Egg - Melk

BETER - VEGETAR

Bakte beter fra Hasle gård med norsk Chevré, ristede hasselnøtter og honningglaze

Inneholder: Melk - Sennep - Hasselnøtter

HOVEDRETTER

KVEITE

Skinnstekt kveite med smørdampet spisskål, kremet hvitvinsaus og gulrotchips

Inneholder: Fisk - Melk

OKSE

Helstekt okse indrefilé, kortreist gulrotpuré, vårløk, grønnkål og rødvinssaus med rosmarin

Inneholder: Melk - Sulfit - Selleri

AND

Andebryst med blomkålvariasjon og løpstikkesaus

Inneholder: Melk - Selleri

VEGETAR

Byggotto med asparges, vårløk, grønnkål, lagret norsk hardost og syltet reddik

Inneholder: Melk - Sulfit

POTET

Ovnsbakte delikatessepoteter fra Bjertnæs og Hoel

Fløtegratinerte poteter

Inneholder: Melk

Pommes Anna (posjonspotet)

Inneholder: Melk



OST

DAGENS TILGJENGELIGE NORSKE OSTER MED TILBEHØR

Inneholder: Melk - Rug - Hvete - Spelt - Emmer - Havre - Bygg - Hasselnøtter - Valnøtter - Pistasjenøtter Macademienøtter - Mandler - Sulfitt

DESSERTER

LOSBY GODS DESSERTKOMPOSISJON

Gateaux Marsel, Creme Brulée, bringebærsorbet

Inneholder: Melk - Hvete - Egg

SITRONTERTE

Soussjef Nannas klassiske sitronterte med sitronkrem av økologiske sitroner og italiensk marengs.

Inneholder: Hvete - Melk - Egg

RABARBRA FRA LOSBYS HAGE

Rabarbrakompott med vaniljeparfait og ristede mandler

Inneholder: Egg - Melk - Mandel

PRISER OG DIVERSE INFORMASJON

3-retter	kr 865,-
4-retter	kr 980,-
5-retter	kr 1080,-

Alle i selskapet må spise samme meny, men vi tar hensyn til allergier/dietter. Ved allergier/dietter vil kjøkkenet lage egne retter ut fra hva vi har tilgjengelig denne dagen. Vi benytter oss av råvarer i sesong. Garnityr til de forskjellige rettene kan derfor variere etter tilgang. Vi stiller høye krav til kvalitet og forbeholder oss retten til å forandre råvarer uten forvarsel dersom kvaliteten eller tilgjengeligheten i enkelte perioder ikke holder mål.

Alle allergier/dietter må meldes skriftlig til oss senest 24 timer før ankomst.

Allergier/dietter som er meldt etter dette faktureres med et tillegg på kr 200,- pr. gjest