



Sommermenyer

Serveres fra 1/5 til 31/8-2026

Inkludert i menyprisen er eget festdekket lokale og en helt unik kulinarisk opplevelse skapt av våre kokker og servitører.

Konferansegjester som bor i konferansepakke med middag har kun et pristillegg.

Menyen må forhåndsbestilles 10 dager før ankomst og alle i en gruppe må velge samme meny.

Allergier meldes inn i forkant og maten tilpasses den enkelte.

Kjøkkensjefens utvalgte servert i bankettsal og Gildehuset har et tillegg på 200,- pr. person i tillegg til oppsatt pris.

SUNDEVOLDEN

Menyvalg

Meny 1:

Smak av sommer

Potetvaffel med Rørosrømme & løyrom

(egg, hvete, melk, fisk)

*

Kamskjell fra Frøya, urter & crispy tang

(bløtdyr, sulfitt, selleri, soya, hvete, sesam)

*

Ytrefilet av ung-fe asparges, Hanasand-tomat & nøttehollandaise

(egg, melk, sulfitt)

*

Lokale oster med hjemmelaget fruktbrød

(melk, nøtter, gluten)

Operakake med vaniljeis

(egg, melk, gluten, mandel)

3 retters: Kr. 995,- per person

(potetvaffel, ytrefilet og operakake)

5 retters: Kr. 1250,- per person

Pristillegg for kursgjester

3 retters: Kr. 395,- per person

5 retters: Kr. 650,- per person

Vinforslag meny 1

Heiligenblut Kalk und Vulkan Sundvolden Riesling kr. 895,-

Jean-Marc Brocard Sainte Marie Chablis kr. 895,-

Anselma Sundvolden Langhe Nebbiolo Magnum 1.5L kr. 1990,-

Bod. Ximenez-Spinola Ximenez-Spinola Cosecha kr. 995,-

Ramos Pinto Tawny 20 Years Port kr. 1790,-

Meny 2:

Vi deler

Skalldyrplata

(Min 10 pers)

Hummer, taskekrabbeklør, reker, østers, ceviche av kamskjell & hvitvinsdampede blåskjell serveres på bordet, loff, hjemmelaget majones, og sauce viege med mye deilig tilbehør

(skalldyr, bløtdyr, sulfitt, hvete, egg, sennep)

*

Sharing dessert

(Tilpasses allergener innmeldt)

Kr. 1395,- per person

Pristillegg for kursgjester Kr. 795,-

Meny 3:

Vi griller

Grillbuffe (Min 20 pers)

Paella med skalldyr, røkt og grillet laks, bbq-svinenakke & chimichurri, pølse fra Strøm Larsen, entrecote & bernaise, fransk potetsalat, grønn salat, grillet tomat & straciatellaost, primører med estragon vinagrette, spicy vannmelonsalat med feta & granskuddsirup, samt foccacia & aioli

(sennep, sulfitt, melk, hvete, egg)

Dessertbuffe

(Tilpasses allergener innmeldt)

Kr. 1195,- per person

Pristillegg for kursgjester Kr. 595,-

EKSTRA HYGGELIG

Ostetallerken kan legges til alle menyene for et tillegg på kr. 155,-

2 typer spennende ost med hjemmelaget tilbehør

Brød og aioli på bordet ved ankomst kr. 59,-

Tre typer hjemmelaget konfekt fra vår egen chocolatier kr. 75,-

Hvite duker til selskap Kr. 65,- per person

Festdekket lokale med blomster er inkludert. Spesialbestilte blomster prises på forespørsel.

Meny 4:

1648 kjellermeny

(Maks 24 personer- serveres i vinkjeller 1648)

Sjøkreps & asparges

(skalldyr, egg, sulfitt)

Bruno Paillard 'Cuvée 72' Extra-Brut Champagne

*

Kveite & løyrom

(fisk, sulfitt, melk)

Thomas Morey Chassagne-Montrachet 2023

*

Reinsdyr fra Røros

Gnocchi, parmesan & trøffel

(nøtter, gluten, melk, selleri, sulfitt)

Anselma Barolo "Vigna Rionda" 2015

*

Gangstad Edel Blå, fiken & fruktbrød

(melk, gluten, nøtter)

Kopke Colheita Port 1965

Eple tartetatin & granny smith-sorbet

(gluten, egg, melk)

Weingut von Othegraven Altenberg Riesling Auslese Goldkapsel 2000

Oppgitt pris er for mat og vin:

Kr. 2995,- per person

Pristillegg for kursgjester Kr. 2395,-