



Høst- & vintermenyer

Serveres fra 1/9-2026 til 1/2-2027

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

SUNDVOLDEN

Menyvalg

Meny 1

Bjørgs beste

Laeskogens rekecocktail à la 80-tallet
(skalldyr, egg, sulfitt, fisk, gluten)

*

Oksebiff med sauterte rotgrønnsaker,
duchessepotet og kremet peppersaus
(melk, selleri, sulfitt, egg)

*

Omelette Norvegienne
(egg, melk, gluten)

Kr. 995,- per person
Pristillegg for kursgjester Kr. 495,-

Vinforslag

Brocard Sainte-Marie Chablis
kr 895,-

Castello di Monsanto
Sundvolden Rosso di Toscana
kr 895,-

Heiligenblut Heiligerblutberg
Riesling Auslese 2024
kr 1 395,-

Meny 2

Sundvoldens signatur

Hjemmerøkt ørret, kaviar og smørsaus
(fisk, sulfitt, melk)

*

Norsk andebryst med foie gras-krokett,
sellerirotpuré og kirsebærsaus
(nøtt, melk, egg, gluten, selleri, sulfitt)

*

Operakake med vaniljeiskrem
(egg, melk, hvete, mandel)

Kr. 1195,- per person
Pristillegg for kursgjester Kr. 595,-

Vinforslag

Rasso Fratelli Settembrino Chardonnay
Magnum (1,5 L)
kr 1 890,-

Salwey Kaiserstuhl Späburgunder
kr 895,-

Ramos Pinto 20 Year Old Tawny Port
kr 1 790,-

Meny 3

Krokskogens skatter

Sjøkreps og hollandaise
(skalldyr, melk, egg, sulfitt)

*

Elgfilet med pastinakkpuré,
kantareller fra Krokskogen, pommes
anna og G-35-saus
(melk, selleri, sulfitt)

*

Sundvoldens blackforest gateau
og vaniljeiskrem
(egg, melk, hvete)

Kr. 1295,- per person
Pristillegg for kursgjester Kr. 695,-

Vinforslag

Rasso Fratelli Settembrino Chardonnay
Magnum (1,5 L)
kr 1 890,-

Giacomo Anselma Sundvolden Langhe
Nebbiolo Magnum (1,5 L)
kr 1 990,-

Ramos Pinto 20 Year Old Tawny Port
kr 1 790,-

Ekstra hyggelig

Ostetallerken kan legges til alle menyene for et tillegg på kr. 169,-
2 typer spennende ost med hjemmelaget tilbehør eller brød og aioli på bordet ved ankomst kr. 59,-
Tre typer hjemmelaget konfekt fra vår egen chocolatier kr. 75,-
Festdekket lokale med blomster er inkludert. Spesialbestilte blomster prises på forespørsel.

Vinkjeller

Kjellermeny 1648

Et bord fylt med smaker fra Ringerike, Krokskogen og Tyrifjorden. Servert i vår historiske vinkjeller.

Amis

Vin: Ruinart Blanc de Blancs

*

Hallingaure, syltet kantarell og smør

(fisk, melk, sulfitt)

Vin: Fabien Coche Saint-Romain Blanc 2023

*

Ringeriks potetlompe, lokal speket kjøtt, Rørosrømme

(egg, hvete, melk, sulfitt)

Vin: Fabien Coche Bourgogne Côte d'Or Chardonnay 2023

*

Soppconsomme fra Krokskogen og røkt reinsdyrhjerte

(melk, sulfitt, selleri)

Vin: Pierre Girardin Volnay 2018

*

Kjøtt fra lokale bønder og saus

(allergier blir satt opp ved bestilling med tanke på tilgjengelig råvare)

Vin: Anselma Barolo Vigna Rionda 2015

*

Lokale oster og hjemmelaget fruktbrød

(gluten, melk)

Vin: Ramos Pinto 20 Year Old Tawny Port

*

Jordskokkis med granskuddsirup, chips og mandelbunn

(egg, melk, mandel, gluten)

Vin: Heiligenblut Heiligerblutberg Riesling Auslese 2024

Menyen må bestilles til minimum 10 personer og vinkjelleren huser maksimalt 24 personer.

Oppgitt pris er for mat og vin:

Kr. 3295,- per person

Pristillegg for kursgjester Kr. 2695,-

Ekstra hyggelig

Ostetallerken kan legges til alle menyene for et tillegg på kr. 169,-

2 typer spennende ost med hjemmelaget tilbehør eller brød og aioli på bordet ved ankomst kr. 59,-

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

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

Julemeny

Julegodt

Serveres medio november og ut desember

Akevittgravet laks, dill, bete, egg fra Ringerud og rug

(fisk, sulfitt, egg, sennep, gluten)

*

Sprøstekt ribbe, grov julepølse, hjemmelaget medisterkake, surkål,
glaserte poteter og julesaus

(melk, sennep, sulfitt, selleri)

*

Hjemmelaget karamellpudding og pisket Rørosrømme

(egg, melk)

Kr. 995,- per person

Kr. 495,- pristillegg for kursgjester

Vinforslag

Heiligenblut Sundvolden Riesling Trocken kr 895,-

Salwey Kaiserstuhl Spätburgunder kr 895,-

Heiligenblut Heiligerblutberg Riesling Auslese 2024 kr 1 395,-

Ekstra hyggelig

Ostetallerken kan legges til alle menyene for et tillegg på kr. 169,-

2 typer spennende ost med hjemmelaget tilbehør eller brød og aioli på bordet ved ankomst kr. 59,-

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

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