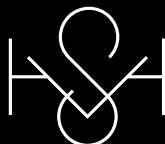




ETAB.



1648

Kjøkkensjefens utvalgte

Serveres fra 5/1 til 30/4-2026

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.

SUNDVOLDEN



Menyvalg

Meny 1: *Hjort*

Hummer- & skalldyravioli

(skalldyr, sulfitt, melk, hvete, egg)

*

Hjort med grillet savoy kål,
fattigmannasparges, kantareller og
sjy med solbær

(sulfitt, selleri, melk)

*

Kirsebærfinancier, creme anglaise &
pistajeiskrem

(pistaj, mandel, hvete, melk, egg)

Kr. 995,- per person

Kr. 395,- pristillegg for kursgjester

VINFORSLAG:

Heiligenblut Kalk und Vulkan
Sundvolden Riesling 895,-

(Rheinessen, Tyskland)

Anselma Sundvolden Langhe
Nebbiolo Magnum 1.5L 1990,-

(Piemonte, Italia)

Bersano Brachetto d'Acqui Spumante
695,-

(Piemonte, Italia)

Meny 2: *Classic*

Løyrom fra Bottenviken

Rørosrømme, gravet egg & potetvaffel

(egg, melk, hvete, fisk)

*

Indrefilet Rossini,
trøffel-duchesspotet & madeirasaus

(selleri, sennep, egg, melk, sulfitt, fisk)

*

Sticky tofee pudding & ingefæriskrem

(egg, melk, hvete)

Kr. 995,- per person

Kr. 395,- pristillegg for kursgjester

VINFORSLAG:

Heiligenblut Kalk und Vulkan
Sundvolden Riesling 895,-

(Rheinessen, Tyskland)

Anselma Sundvolden Langhe
Nebbiolo Magnum 1.5L 1990,-

(Piemonte, Italia)

Ramos Pinto Tawny 20 Years Port 1790,-

(Porto, Portugal)

Meny 3: *1648 kjellermeny*

(Maks 24 personer- serveres i vinkjeller 1648)

Sjøkrepes & 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 tarte tatin & granny smith-sorbet

(gluten, egg, melk)

Weingut von Othegraven Altenberg
Riesling Auslese Goldkapsel 2000

Kr. 2995,- per person

Kr. 2395,- pristillegg for kursgjester
Oppgitt pris er for mat og vin!

EKSTRA HYGCELIG

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,-

NOE TIL KAFFEN

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