

Selskapsmeny

Hell Events

Forrett

Kjøtt

Akevittgravet hjort/reinsdyr med rødkål og tytterbærkrem

Fisk

Akevittgravet laks med pepperrotlømm og sprøtt rugbrød

Sitrusmarinert laks med rørsrømm og sprøtt rugbrød

Bakt klippfisk med blomkåskrem, confiterte tomater og baconcrisp

Skalldyr

Kremet jorskokksuppe med lokale blåskjell

Kamskjell fra frøya med gresskarpuré og bacon

Hovedrett

Kjøtt

Urtestekt hjort med viltsaus, rødvinssokte plommer og sellerikrem

Hjort fra Hell med bakte beter og løkmarmelade, småpoteter og viltsaus

Bressert elg fra Hell med jordskokkpuré, skogsopp og rødvinssaus

Fisk

Urtebakt kveite med byggrynsrisotto og smøresaus

Bakt kveite med potetpuré, grønnsaker fra Frosta og soyavinagrette

Dessert

Tjukkmelkpanacotta med rørte bær

Avslørte trønderpiker

Husets karamellpudding med krem

Lokale oster med chutney og nøttebrød

Tiramizu med kaffesaus og crumble

Sett sammen din egen meny ved å kombinere en valgfri forrett, hovedrett og dessert

3-retter: 499,-

4-retter: 599,- (valgfri 3-retter med ost)

5-retter: 649,- (gravet fisk/kjøtt, kveite, reinsdyr og dessert)

Viking tapas

Varmretter:

Hjemmlagede hjorteboller med lokale grønnsaker (med hjemmelaget potetpuré)

Elggryte med brunost og tyttebær (med hjemmelaget potetpuré)

Blåskjell fra Åfjord

Kaldretter:

Pannestekte kamskjell fra Frøya med soyavinagrette

Syltet laks og grønnsaker

Hjort tartar med tyttebærkrem og rugbrød

Akevittgravet laks

Spekepølse fra Eget kjøkken

Eggerøre

Lun potetsalat med grov sennep og soltørket tomat

Rørossmør, sennepssaus og aioli

(Dressinger og brød er inkludert)

555,-

Sesongbaserte retter

JULEBUFFET

Hell Ribbe

Hjemmelagde pølser, rødkål

Hjemmelagde medisterkaker med svsker

Poteter og julesaus

Pinnekjøtt hjemmelaget rotmos

Korv og sjy

Lutefisk med tilbehør

Røyka laks

Akevittgravet laks

Varmrøkt laks fra Hell

Eggerøre

Potetsalat

Krydder roastbeef

Hjemmelagd sylte med steinsopp

Lammerull med lefse og snøfrisk

Løkal ost og chutney

Nybakt brød og rørossmør

Aioli og sennepssaus

Karamellpudding

Riskrem

Multekrem

695,-

VARM JULEBUFFET

Pinnekjøtt og rotmos

Ribbe med surkål

Hjemmelagde medisterkaker med sviker

Hjemmelagde pølser

Karamellpudding og krem

Riskrem med rørte bær

485,-

LUTEFISK

Lutefisk

Ertestuing

Flesk

Sennepssaus

Mandelpotet

Lefser, honning og brunost

399,-

JULETALLERKEN

Ribbe med rødkål, sviker, hjemmelagde medisterkaker rosenkål

hjemmelagde pølser poteter og julesaus

325,-

Vin

VINPAKKER

3-retter: 249,-

4-retter: 330,-

5-retter: 399,-

Vinpakkene er spesialtilpasset rettene for at vin og mat skal harmonere.

Pakkene inkluderer ett glass vin til hver rett.

