

Anbefalte Menyer Nedre Berg Gård 2008/09

Vi legger vår sjel i god, hjemmelaget mat, og er kjent for et høyt kvalitetsnivå. Vi sørger for solide porsjoner, og du skal være mett når du går fra bordet hos oss.

Oppgitte priser inkluderer selskapsoppdekking, servitører, husleie.

For cateringpriser (levert ut av huset) - se www.matklokkacatering.no

Menyer merket med * er velegnet for servering i Gildehallen til store antall.

Mottagelse..... med stående servering – (før middag.)

5 småmaker fra Nedre Berg Gård i fingermatform

1 glass champagne

Pr.kuvert kr.175,-

IOC-Meny

Valgt toppmeny av IOC og amerikanske ledergrupper under vinterlekene i 1994

Urtegravet Hjort i løvtynne skiver, sprøstekt skogssopp, tyttebærdressing,
Hjemmebakt flatbrød

Husets Spinatsuppe servert med eggekuler og rømmeklatt

Einerbærgrillet Ørretfilet servert på seng av grillede grønnsaker
Smørdampede Parisergulrøtter, Smørsaus med lime og sitron
Timianbakte Rosevalpoteter

Hjemmelaget Isparfait med lune Bjørnebær,
Nappert med Advocaat-likør

Menypris 4 retter: kr.545,- Menypris 3 retter (uten første forret) kr.455,-

Fra Ringsakers Skoger*

Rustikk og god meny med basis i bygdas egne råvarer

Kokkens Pate` av Ørret og Kvitfisk, rømme krydret med urtepesto
Hjemmebakt flatbrød

Varmrøkt Elgstek med Solbærkrydret saus,
ovnsbakte rotgrønnsaker og fløtegratinerte poteter (2 ganger)

Akevittkrydret Karamelldrøm toppet med multer og rømmeklatt
Servert i keramikkskål

Menypris 3 retter: kr.495,-

*Norsk Høyfjellsmeny**
Med Reinsdyrfilet

Einerbærgrillet Ørretfilet på ruccollaseng, urterømme, olivenbrød

Kremet Skogsoppsuppe

Helstektt Reinsdyrfilet med hustes viltsaus, sautert Aromasopp, karamellbraiserte søvløk,

Rognebærgele, Saltbakte Gourmetpoteter nappert med rømmedressing (1 gang)

Multekrem krydret med Whisky, rosettbakels

Menypris 4 retter: kr.645,- Menypris 3 retter (uten første forret) kr.555,-

*Norsk Høyfjellsmeny**
Alternativ med Hjort

Grunnet tidens kunstige høye pris på Reinsdyrfilet, tilbyr vi alternativt samme meny med

nydelig og ekstremt mør Helstektt Flatbiff av Hjort som hovedrett.

Samme tilbehør som over.

Menypris 4 retter: kr.595,- Menypris 3 retter: kr.485,-

*Favorittmeny med svinefilet **

Hvitvinsglassert Ørretfilet på salatseng, appelsinkrydret rømme, olivenbrød

Helstektt Svin Indrefilet med Kjøkkensjefens kremede soppsaus, marinerte og grillede grønnsaker

Saltbakte Rosevalpoteter med slør av rømmedressing.(2 ganger)

Urtesauterte Bær og Frukter med cognackrem

Menypris 3 retter kr.465,-

3 retters selskapsmenyer *

God, hjemmelaget mat – populære menyer der du kan velge selv:

Forretter:

Akevittgravet Laks servert på Ruccollaseng, husets sennepssaus, olivenbrød.
Einerbærgrillet Ørret med urterømme, garnert med ferskvannskreps.
Kremet Soppsuppe, servert med en klatt Lesjarømme.

Hovedretter:

Kalvestek med fløtesaus, dagens dampede grønnsaker, kokte poteter(2 ganger).
Reinsdyrstek med Fløtesaus, dagens dampede grønnsaker, kokte poteter.
Karamellgrillet Røkt Svinekam med vinsaus, ovnsbakte grønnsaker, kokte poteter(2 ganger).

Desserter:

Hjemmelaget Karamellpudding med krem.
Vaniljeis med Lune Skogsbær.
Gretha`s semuljemousse med kirsebær og couliiss.

Menypris 3 retter: kr.395,-. (Tillegg for saltbakte Gourmetpoteter kr.20,-)

Middelalder meny a la År 1680. *

Rustikk 3 retters-meny servert på vår helt spesielle måte, i forbindelse med helafte Middelaldergilde for annerledes firma-arrangement – bursdag eller særegent bryllup. Se egen beskrivelse på våre nettsider – eller ta kontakt for detaljer.

Øvrige retter

I tillegg til å velge ut enkelte retter fra våre menyer, kan du også velge i følgende retter.

FORRETTER:

Tartar av Laks eller Råkfisk (sesong)	Kr.95,-
Avocado med skalldyr i rømmedressing og Lodderogn	Kr.95,-
Cantaloupmelon med vellagret Serranoskinke	Kr.85,-
Terteskjell med fløtestuede skalldyr og fisk	Kr.95,-

Hovedretter:

Bankeskjøtt på tradisjonell måte, med makaroni og tyttebær	Kr.235,-
Rosastekte Duebryst med baconsautert rosenkål, portvinsmarinerte pærer, Glasserte Småpoteter og Parisergulrøtter.	Kr.355,-
Mandelristet Ørretfilet surret i rømme, agurksalat	Kr.275,-
Honningglassert Kalkunbryst med kremet soppsaus, Karamellbraisert søvløk, dagens dampede grønnsaker	Kr.295,-

DESSERTER:

<i>Sjokoladefondant med is eller Mascarponekrem, bringebær</i>	<i>Kr.105,-</i>
<i>Vanilje Gourmetis med valgt garnityr</i>	<i>Kr.90,-</i>
<i>Hjemmelaget BaileysParfait servert med Cognackrem og Valnøtter</i>	<i>Kr.115,-</i>
<i>Trollkrem med hjemmebakt strull</i>	<i>Kr.95,-</i>
<i>Akevittkrydret Karamelldrøm med Bringebær og rømmeklatt</i>	<i>Kr.115,-</i>

Sesong

Gjennom året tilbys også gode sesongmenyer. På høsten tilbys for eksempel: Grytstekte Rypebryst med fløtesaus og tradisjonelt tilbehør, Vår Urtekrydrede og hvitløksstekte Lammefilet med blåbørsaus er en slager i september og oktober.

I november og desember tilbys varierte Julemenyer, alt tilberedt på god, gammeldags måte. På våren og om sommeren tilbys spennende Grillmenyer, og vi har utstyr for å grille til mange mennesker samtidig.

BUFFET - SERVERING

Gildehallens Festbuffet *

Serveres også i de andre husene, minimum 25 personer.

KALDE RETTER:

Hustes Einerbærgrillede Ørretfilet med tilbehør. Akevittgravet laks med dill og sennepssaus. Røkt ørret med eggerøre. Reisdyrspate med ristet sopp og tyttebærdressing. Glassert, røkt svinekam på Grønnsaks Ratatouill. Varmrøkt Elgmørbrad med solbær og urterømme. Roastbeef med løk, cornichons, remulade. Kokkens populære pastasalater. Blandet grønn salat, potetsalat.

VARME RETTER: Minimum 2 gode varmretter, kjøkkenets valg

DESSERTER: Minimum 3 typer dessert og kaker

Pr.person kr.475,-

BUFFEE MED DAGENS RÅVARER. *

4 kjøttretter, 3 fiskeretter, assorterte salater, tilbehør. Dagens dessert ..alt etter årstidene tilbys til kr 350,- pr. pers.

Spekematbord Nedre Berg Gård *

Lokal og Spansk Spekemat av toppkvalitet i skjønn forening, i alt 6 typer.

Nydelig pyntet i antikke trau og fat.

Alt tilbehør som assortert flatbrød, eggerøre, rømme,
grønn salat m.m. hører med.

Pr.person kr.295,- Tillegg for Rømmegrøt kr.55,-

Tapas og Fingermat *

Spennende småretter av både lokale og internasjonale kvalitetsråvarer.

"Spanske" Kjøttboller på pinne, Grillet Chorizo Vela med garnityr.
Vellagret Serranoskinke og Mancego-ost på pinne, Pestogrillede tomater på
tyttebærmarinert Betaost,

BBQ-marinerte Kyllingklubber "Burgund", Kalkunfilet "Tandoori",
Koriandermarinerte, grillede TigerScampi, Wraps med Røkt ørret i
Vodkarømme,

Marinerte og grillede sopp og grønnsaker.

Tilbehør: Tørre bruchettas, Tapenader, Aioli, Marinerte oliven, tapasbrød.

3 smaker som forrett, uten tilbehør kr.155,-

7 retter, servert som lunch eller lettere kveldsmåltid kr.395,-

9 retters, komplett buffet med dessert kr.525,-

Kjøkkenets Valg - "DAGENS LUNSJ ELLER MIDDAG"

Er du hos oss på konferanse eller møter, er alltid menyen tilberedt med sjel.
Spesialiteter som Mandelristet Ørretfilet i Rømmesaus, Innlandshakk av Elg,
Honningglassert Kalkunbryst med mer vil kunne dukke opp.

SKREDDERSYDDE MAT - KONSEPT.

Vi kan også lage menyer tilpasset dine spesielle ønsker og temaer og nevner for
eksempel:

Mexikansk aften – Italiensk aften – Gresk aften - Spansk aften – Polsk aften –
Tysk aften – Tropisk aften ..

Viltaften – Lutefiskaften – Rakfisk-buffet – Rekeaften – Oktoberfest m.m.

Bare ta kontakt for å avklare muligheter.

NEDRE BERG GÅRD

2372 Brøttum – www.oleberg.no oleb2@online.no

Tlf 90898425 – kjøkkenet 90959718