



Tradisjonell norsk julemat Restaurant RO, julen 2018.

Tilgjengelig fra 1. november 2018.

Bestill i god tid, så er du sikker på å få plass på den datoen du ønsker.

Passe for selskaper fra 10-100 personer.

Chambre separee for selskap opp til 14 personer.

Konferansefasiliteter og rom for opp til 100 personer.

Hele selskapet må bestille samme meny.

kun hovedrett 395,-

2 retter 495,-

3 retter 545,-

forretter

Jordkokksuppe (på jordkokk fra Hadeland)

sprøstekt pancetta, persille olje

eller

Rakfisk fra valdres

lefse, flatbrød, rødløk, rødbeter, rømme

Hovedretter

Tradisjonell ribbemeny

(ribbe, julepølser, medisterkaker, surkål, ovnsbakt poteter, kryddersjy og tyttebær)

eller

Tradisjonell pinnekjøttmeny

(pinnekjøtt, vossakorv, rotmos, poteter, sjy)

Desserter

Vanilje Risikrem

hjemmelaget skogsbærsaus

eller

Crème brûlée

mango, pasjonsfrukt

*Tradisjonell lutefiskmeny 595,-
(2 retter)*

*To serveringer med lutefisk,
poteter, ertestuing, sprøstekt bacon, baconfett, sennep*

-

Vanilje Risikrem

hjemmelaget skogsbærsaus