



Ekebergrestauranten

BANKETT- OG SELSKAPSMENYER VINTER 2012

1.

Carpaccio av okse
aubocassa olje, rødløk aigre-doux og soppcreme

*

Bresert lammeskank
med semitørket oliven, rødbeter, potetpuré og karvesjy

*

Blåbærcrumble
med vaniljeis

pr. person kr. 565,-

Vinforslag 1:

Petit Chablis Louis Jadot	549
La Ciboise Côteaux du Tricastin	395
Passito di Noto DOC 2008, Planeta	½ fl 685

Vinforslag 2:

Pinot Grigio La Solatia Ruffino	540
Luca Barbera d'Asti 2008, Roagna	460
Dernières Grives de petit Manseng Tariquet	665

2.

Kamskjell
med koriandersalat, granateple og soyaemulsjon

*

Mørbradfilet av okse
rødløk- og rosinkompott, pastinakk creme og rødvinssaus

*

Pasjonsfruktdélice
med bringebærsorbet

pr. person kr. 605,-

Vinforslag 1:

Pinot Gris Cave du Turckheim	479
Crôzes-Hermitage Caves de Clairmonts	505
Dernières Grives de petit Manseng Tariquet	665

Vinforslag 2:

Chablis Le Finage, Chablisienne	550
Chianti Piccini Gestione Piccini	410
Moscato d'Asti Saracco	469



Ekebergrestauranten

3.

Oksehalesuppe
med bakte jordskokker og småløk

*

Torsk
petit pois puré, sideflesk og trøffelsjy

*

Mørk sjokoladefudge
med melkelikør og espressoparfait

pr. person kr. 575,-

Vinforslag 1:

Chardonnay Bourgogne blanc les Jacobins	571
Sancerre Rosé Paul Prieure	565
Allesverloren Vintage	775

Vinforslag 2:

Roero Arneis Giovanni Almondo	551
Beaujolais l'Ancien Jean-Paul Brun	490
Riversaltes Hors d'Age, Château de Pena	795

4.

St. Kristina skinke
med fiken, fersk geitost krem, brioche og hasselnøtt vinaigrette

*

Sjøørret
med blåskjell og pepperrøtbuljong, spinat og shitakesopp

*

Solbærmousse
med sitrussorbet

pr. person kr. 575,-

Vinforslag 1:

Riesling Trocken Kloster Eberbach	450
Chablis Louis Jadot	575
Dernières Grives de petit Manseng Tariquet	665

Vinforslag 2:

Albariño Condes del Albarei	406
Sancerre Rosé Paul Prieure	565
Fosso della Rosa Giovanni Almondo	450



Ekebergrestauranten

5.

Foie gras terrine med svineknokke
med kirsebærgele og pistasjpuré

*

Kalvefilét
med puylinser, selleri- trøffel puré og steinsoppsjy

*

Espressopannacotta
med hvitt sjokoladeskum og mandelbiscotti

pr. person kr. 605,-

Vinforslag 1:

Gewürztraminer Brand Grand Cru Turckheim	668
Bourgogne Pinot Noir Cuvée Margot	593
Pineau des Charente V.O, Bache- Gabrielsen	845

Vinforslag 2:

Prosecco Pasqua Extra Dry	494
Barbera Angelo Negro	479
Allesverloren Vintage	775

6.

Vichysoisse
med lettrøkt ørret og aspargesbønner

*

Andebryst fra Holte gård
pepperglasert, kvede, fondant og portvinsauce

*

Is og sorbet

pr. person kr. 605,-

Vinforslag 1:

Sancerre, Paul Prieur & Fils	510
Ripasso Pasqua, Villa Borghetti	530
Moscato d'Asti Saracco	469

Vinforslag 2:

Riesling Kabinett Josephshöfer	540
Caves des Clairmonts Crôzes - Hermitage,	505
Dernières Grives de petit Manseng Tariquet	665



Ekebergrestauranten

7.

Kamskjell
med koriandersalat, granateple og soyaemulisjon

*

Foie gras terrine med svineknokke
med kirsebærgele og pistasjpuré

*

Kalvefilét
med puylinser, selleri-trøffel puré og steinsoppsjy

*

Blåbærcrumble
med vaniljeis

pr. person kr. 690,-

Vinforslag 1:

Sancerre Paul Prieur & Fils	510
Crémant de Bourgogne Blanc de Noir, Paul Delane	458
Palazzo della Torre, Allegrini	595
Pasito di Noto Planeta ½ fl	675

Vinforslag 2:

Riesling Baiken Kloster Eberbach	565
Musar Jeune Blanc	530
Barbera Angelo Negro	479
Derenières Grives de petit Manseng Tariquet	665



Ekebergrestauranten

8.

Oksehalesuppe
med bakte jordskokker og småløk

*

Torsk
petit pois puré, sideflesk og trøffelsjy

*

Andebryst fra Holte gård
pepperglasert, kvede, løk, fondant og portvinsauce

*

Modne oster

*

Solbærmousse
med sitrussorbet

pr. person kr. 760,-

Vinforslag 1:

Chardonnay Bourgogne blanc les Jacobins	571
Sancerre Rosé Paul Prieure	565
Ripasso Pasqua Villa Borghetti	530
Dernières Grives de petit Manseng Tariquet	665

Vinforslag 2:

Roero Arneis Giovanni Almondo	551
Beaujolais l'Ancien Jean-Paul Brun	490
Barbera Angelo Negro	479
Fosso della Rosa Giovanni Almondo	450

Med forbehold om noen små justeringer etter årstid og råvaretilgang.
Vi ber om at selskapet samler seg om én felles meny,
og gir beskjed om eventuelle allergier og vegetarianere på forhånd.