



Sauda Fjord Camping

Opplevelser fra fjord til fjell

SELSKAPS & BANKETT MENY

Bestilles minimum 10 dager før.
Minimumsbestilling 10 personer.

FORRETTER

Avokado fylt med reker
Serveres med toast og sitronmajones. Kr. 105,-

Grønn asparges og spekeskinke
Serveres med rørt smør og melbatoast. Kr. 105,-

Honning melon og spekeskinke
Serveres på salatseng med rømmedressing. Kr. 95,-

Gratinerte kamskjell
100 gr. pannesteekte kamskjell, gratinert med colbert smør og julienne grønnsaker. Serveres med brød og smør. Kr. 95,-

Gresk salat
Salat, agurk, tomat, rødløk, fetaost, oliven og aioli. Kr. 75,-

Kremet fiskesuppe
Serveres med brød og smør. Kr. 85,-

HOVEDRETTER

Helsteckt ytrefilet av okse
Serveres med ristede sjampignjonger, sukkerglaserte gulerøtter og brokkoli, stekte tomater, fløtegratinerte poteter, cognac og sort pepper saus. Kr. 275,-

Sursteik
Serveres med glaserte gulerøtter, sauterte grønnsaker, rosenkål, rørte tyttebær, waldorfsalat, kokte poteter og saus. Kr. 275,-

Hjort à là Obersten
Indrefilett av hjort, serveres med soppstuning, baconristet rosenkål, stekte tomater, urtesaus og helsteekte poteter. Kr. 295,-



Røkt svinekam

Serveres med rødkål, blomkål, glaserte gulerøtter, kokte poteter og rødvinsaus.

Kr. 275,-

Ovnsbakt Ryfylke kveita

Serveres med rotgrønnsaker, kryddersmør og kokte poteter.

Kr. 255,-

Annet:

2 x servering av hovedrett

Kr. 50,- p.p.

DESSERTER

Vanilje is med frukt og bær

Kr. 65,-

Husets karamellpudding med kremet karamellsaus

Kr. 85,-

Husets fromage

Kr. 60,-

Dronning Maud pudding

Kr. 80,-

Eplekake med is

Kr. 75,-

Egen meny:

Vennligst ta kontakt ang valg av egen meny så skal vi gi dere en pris på dette.

NB! Er noen av Deres gjester intolerante til enkelte matvarer, vennligst gi oss beskjed.