

**Yachtevent meny 2024
Johanne Marie og Lady Mack**

VELKOMST:

JORDBÆR MED ET GLASS PROSECCO KR. 140.-

UNDERVEIS:

TAPAS SNACKS UNDERVEIS "PICKNICK-KURV" KR, 299,-

Allergener: Peanøtter, gluten, hvete, soya, nøtter og melk

JORDBÆR ELLER FRUKTANRETNING KR. 85,-

SNACKSBORD MED ET UTVALG AV POTETGULL, CHILINØTTER OG PEANØTTER KR. 45.-

Allergener: Peanøtter, gluten, hvete og soya

SHARING PLATTER KR 259,-

En munnfull av gode smaker:

Manchego, chorizo og oliven på spyd, «five spice» benløse kyllinglår, barriga de cerdo, mozzarella og tomatspyd, Bambus og kullmarinerte villreker, Foccaccia og aioli.

Allergener: Gluten, egg, løk, spor av nøtter

FOCCACCIA OG AIOLI KR 75,-

Allergener: Gluten, egg, løk, spor av nøtter

OLIVEN, FOCCACCIA OG AIOLI KR 99,-

Allergener: Gluten, egg, løk, spor av nøtter

MINGLEMENYER:

MINGLE MENY LITEN KR 329,- (eks 25% mva)

For dere som elsker gode smaker:

«småmat på fat»

Mini Burger med pulled pork & coleslaw

Mini Quiche

Kuro kull og bambuspanerte villreker med spicy mayo

Ørret Sashimi med Trøffel emulsjonssaus

En variasjon av fingermat. Metter som en forrett.

Allergener: Gluten, egg, løk, spor av nøtter

MINGLE MENY STOR KR 529,-

For dere som elsker gode smaker:

«småmat på fat»

Steam bun med andecofit

Mini burger med pulled pork & coleslaw

**Yachtevent meny 2024
Johanne Marie og Lady Mack**

Mini Quiche

Kyllingspyd

Dumplings

Kuro kull og bambuspanerte villreker med spicy mayo

Ørret Sashimi med Trøffel emulsjonssaus

Gorgonzola med Ritz og aprikos marmelade

En variasjon av fingermat. Stor minglemeny metter som en middag.

Allergener: Gluten, egg, løk, spor av nøtter

SKALLDYR:

VÅR STORE REKEAFTEN KR. 349,-

Store reker med skall (500 gr. pr. pers.) med majones, aioli, sitron, brød, smør, dill, pastasalat og salatblader.

Allergener: egg, sennep, melk, gluten, hvete og skalldyr

KONG NEPTUNS STORE FISK- OG SKALLDYRBORD KR. 775,-

Ceviche av dagens fangst, Røkt ørret og eggerører, Reker «fjordstyle», Ferskvannskreps i dillake, Snøkrabbe, Hjemmelaget skagenrøre, Laksetartar med syltede grønnsaker, Chili og ingefær villreker, Krabbeklør med dipp, Maguro i trøffelemulsjon, Tzatziki, Tomat- og løksalat, Sommersalat, Hjemmelaget potetsalat, Majones, Creme fraiche, Brød og smør.

Tillegg: ønskes fersk norsk hummer og sjøkreps, kan dette bestilles til dagens pris.

Allergener: fisk, skalldyr, soya, sesam, melk, egg, hvete, selleri, pinjekjerner, spor av nøtter

TAPAS OG KOLDTBORD:

BYSSEGUTTENS TAPASBORD KR. 590,-

Pang gang marinert kylling spyd (varme), Greske kjøttboller, Ovnsbakte poteter Chorizo, Scampi med sweet chili, Asiatisk krabbe salat, Lefserull Med røkt ørret, Pepperfrukt med kremost, italiensk salami, Manchego, Mini saucisse provencale, marinert Squash, Soltørkede tomater, Olivensalat, Artiskokker, Marinert sopp, Melon, Salat med fetaost, Aioli, Creme fraiche, Taziki, Pesto, Foccacia og Smør

Allergener: Gluten, skalldyr, egg, fisk, peanøtter, soya, melk, nøtter, selleri, sennep og sesamfrø

KOLDTBORD KR. 570,-

Røkt ørret og eggerøre, speke og ostefat, reker fjordstyle, krabbeklør, roastbiff med skipets remulade, husets Skagen røre, karbonader med stekt løk, vår egen tolkning av gresk salat, hjemmelaget potetsalat. Serveres med aioli, smør og brød.

Allergener: Gluten, skalldyr, egg, fisk, peanøtter, soya, melk, nøtter, selleri, sennep og sesamfrø

VEGAN:

VEGAN BURGER KR. 349,-

Vegan burgere med veganaoli-vendte små poteter

Tilbehør: vegansk coleslaw, syltet rødløk, tomatsalsa, Elstøen salat mix og veganske dressinger.

Allergener: spor av nøtter, hvete, soya og sesam

**Yachtevent meny 2024
Johanne Marie og Lady Mack**

VEGANS CHOICE KR. 285,-

Forest Bowl med ris, hvitløk, ingefær wokket skogsopp, toppet med ristet sesamfrø og taki taki saus

Allergener: bygg, selleri og soya

VEGANSK PASTASALAT MED SOLTØRKET TOMAT KR. 285,-

Pasta salat med soltørket tomat & et spennende utvalg av sprø friske grønnsaker

Allergener: selleri, gluten og hvete

GRILL:

DET SUNNE GRILLBORD KR. 519,-

Ørret, Kyllingbryst, Salater og Sauser

Allergener: egg, sennep, melk, gluten, hvete og fisk

DET STORE GRILLBORD KR. 550,-

Middelhavs-rub marinerte Grillspyd av smakfull okse , Pork belly (tynnribbe som har vært marinert i 5 spice og hvitløk i 3 dager), Kortreist «Sinnataggen pølse», Sommerens utvalg av Salater og Sauser

Allergener: egg, sennep, melk, gluten, hvete og fisk

HAMBURGERGRILL KR. 349,-

Grill av burgere med aioli vendte små poteter

Tilbehør: coleslaw, syltet rødløk, tomatsalsa, grønn salat og dressinger.

Allergener: melk, hvete, soya, sesamfrø

KYLLINGBURGER KR. 349,-

Grill av kyllingburgere med aioli vendte små poteter

Tilbehør: coleslaw, syltet rødløk, tomatsalsa, grønn salat og dressinger.

Allergener: Fisk, skalldyr, soya, sennep, egg, melk, hvete og selleri

PØLSEGRILL KR. 295,-

Grill av pølser med brød og lompe.

Tilbehør: rekesalat, syltet rødløk, sprøstekt løk, tomatsalsa og dressinger.

Allergener: egg, sennep, hvete, sesamfrø, melk, soya, selleri

KYLLING GRILL KR. 349,-

Grill av 1/2 kylling med potetsalat.

Tilbehør: Tomat, agurk, grønn salat og dressinger, med brød og smør.

Allergener: soya, sesam, melk, egg, hvete, selleri, spor av nøtter

**Yachtevent meny 2024
Johanne Marie og Lady Mack**

DESSERTER OG KAKER:

BAKT NEW YORK STYLE OSTEKAKE MED RØRTE JORDBÆR KR. 99,-

Bakt ostekake «New York» stil – mindre søt og mer fyldig – serveres med rørte bær.

Allergener: egg, melk, gluten

SARAH BERNARD KAKE (GLUTENFRI) KR. 115,-

Allergener: melk, egg, spor av nøtter

FRISKE JORDBÆR MED FLØTE OG SUKKER KR. 135,- (eks 25% mva)

Allergener: melk

ASSORTERTE MAKRONER OG SJOKOLADETRØFLER KR. 105,- (eks 25% mva)

Allergener: eggehvite, mandel, spor av nøtter

MANDELKAKE (GLUTENFRI) KR. 85,- (eks 25% mva)

Allergener: mandler, egg, melk

LUNSMENY:

KREMET FISKESUPPE MED BRØD OG SMØR KR.245,-

Fiske suppe serveres med brød og smør.

Allergener: fisk, soya, melk, hvete og bløtdyr

REKEBORD LUNCH KR. 249,-

Store reker med skall 250 gr serveres med brød, smør, majones, aioli, sitron og dill.

Allergener: skalldyr, egg, sennep, hvete og melk

BAGUETTER ELLER SMØRBRØD MED:

Ost, skinke og salat kr. 89,-

Allergener: havre, linfrø, rug, solsikke, hvete, sesam, bygg, melk, spor av nøtter

Brie, spekeskinke og salat kr. 89,-

Allergener: havre, linfrø, rug, solsikke, hvete, sesam, bygg, melk, spor av nøtter

Marinerte reker, majones, salat og sitron kr. 89,-

Allergener: havre, linfrø, rug, solsikke, hvete, sesam, bygg, skalldyr, egg, sennep, melk, spor av nøtter

**Yachtevent meny 2024
Johanne Marie og Lady Mack**

LUNSBUFFET KR.385,-

Røkt ørret og eggerøre, reker «fjordstyle», roastbiff og hjemmelaget tartarsaus, asiatisk salat, «five spiced» benløse kyllinglår, norsk ost med kvede, syltet rødløk, hjemmelaget potetsalat, majones, brød og smør.

Allergener: fisk, skaldyr, melk, sennep, egg, hvete og soya

Tapasbuffet 520,- (minimum 10 personer)

Tapastallerken 350,-

Spekemat

Spekefjøl 480,-

Standard koldtbord 480,- (minimum 10 personer)

Reker med tilbehør 450,-

Baguetter assortert 134,-

Snacks 56,- (per person) saltstenger og peanøtter

Snacks 74,- (per person) Saltstenger, peanøtter og potetgull

Alle priser er eks 25% mva.