



Park 29
RESTAURANT & BAR

SELSKAPSMENY JUL/CHRISTMAS 2020 - KLASSISK

STARTER

AKEVITTGRAVET LAKS MED SENNEPSSAUS OG FLATBRØD

AQUAVIT CURED SALMON WITH MUSTARD SAUCE AND FLAT-BREAD

(F, H, M, SU, SE)

MAIN COURSE

PINNEKJØTT MED VOSSAKORV OG ROTMOS

SALTED LAMB WITH SAUSAGE FROM VOSS AND SUEDE- AND CARROT PURÉE

(M, SE, C)

DESSERT

KRYDDERKAKE MED EPLE OG MULTER

SPICE CAKE WITH APPLE AND CLOUDBERRIES

(M, H, E, HV)

3-COURSE 795 NOK

2-COURSE 650 NOK

Minimum 8 personer

Tilbakemelding av menyvalg senest 4 dager før reservasjonen.

Allergener/Allergens in this Menu:

*Sk=Skalldyr(Shellfish) F=Fisk(Fish) M= Melk/Laktose(Milk/Lactose) Su=Sulfitt/Sulfat (Sulphite/Sulphat) E=Egg
H=Hvete(Wheat) B=Bygg(Barley) Hv=Havre(Oat) Lu=Lupin(Lupine) Se=Sennep(Mustard) Sm=Sesam(Sesame) Bl=
Bløtdyr(Mollusc) R=Rug(Rye) C=Selleri(Celery) Vn=Valnøtter(Walnuts) Hn=Hasselnøtter(Hazelnuts) So=Soya
P=Peanøtter(Peanuts) Cn=Cashewnøtter(Cashew nuts) N=Nøtter(Nuts) A=Mandel(Almond)*