

Selskapsmeny

Høsten 2011



Artista Gallericafé
Kadettangen 18, 1337 Sandvika
Telefon 67 56 76 01 / 92 61 31 69
post@artistacafe.no

www.artistacafe.no

Selskapsmeny 1

Forrett

Spede salatblader "Mesclun" med stekt skogsopp, bacon og sherryvinaigrette

Hovedrett

Fransk oksegryte "Daube" med rødvin

Serveres med urtestekte ovnspoteter

Dessert

Bjørnebærterte med bourbonvanilje og seterrømme

Serveres med ekte vaniljeiskrem

Kr 349,- pp.

Selskapsmeny 2

Forrett

Suppe av spede grønne erter "Petit pois" med mynte, marinerte fjordreker og champagne

Hovedrett

Helstekt indrefilet av svin med confiterte cherrytomater og pikant urtesaus "Salsa verde"

Serveres med urtestekte ovnspoteter

Dessert

Likørmarinerte skogsbær

Serveres med krydret ostekrem og sprø mandelkjeks

Kr 349,- pp.

Selskapsmeny 3

Forrett

Kremet skogsoppsuppe med urtemarinert ørret

Hovedrett

Helstekt indrefilet av okse med calvadossaus og varm rosenkålsalat

Serveres med kokte amadinepoteter og tyttebærmarmelade

Dessert

Sjokolade Nemesis med creme fraiche og vanilje

"Verdens beste sjokoladeterte" - Serveres med friske bær

Kr 399,- pp.

Selskapsmeny 4

Forrett

Artistasalat

med haukelichevre, spekeskinke, asparges, jordbær, ristede nøtter og honningvinaigrette

Hovedrett

Kyllingfilet "Provencale" med tomat, oliven, urter og hvitløk

Serveres med aspargesbønner og poteter i gremolata

Dessert

Tiramisu

Serveres med friske bær

Kr 350,- pp.

Koldtbordmeny

Røkelaks og kremet eggerøre

Store reker med hjemmelaget sitronmajones

Stekte kyllinglår med husets waldorfsalat

Stekte karbonader med brunet løk og erteremulade

Pepperroastbiff med potetsalat i sennepsvinaigrette

Grønn salat med norsk chevre, ristede mandler, jordbær, urter og honningvinaigrette

Ostefat med nøtter og fikenmarmelade

Landbrød og meierismør

Kr 350,- pp.

Tapasmeny

Stekt chorizopølse med kikerter, rosmarin og pimiento

Helstekt indrefilet av svin med salsa verde (pikant urtesaus)

Laksecarpaccio "Salma" med urteolje og knust rosépepper

Kyllingfilet med gremolata (hvitløk, sitron og bladpersille)

Manchego med søt tomatkompott

Salat med Serranoskinke, chevre, ristede nøtter, mynte, erter og honningvinaigrette

Håndpillede reker marinert i olivenolje med chili, timian og sitron

Saltkokte poteter "kanari" med mojosaus av grillet paprika og spisskummin

Hjemmelaget aioli og foccaccia med havsalt og rosmarin

Kr 350,- pp.

Snittemeny

“lux”

Røkelaks, kremet eggerøre og gressløk

Håndpillede reker, hjemmelaget sitronmajones og dill

Roastbiff med husets erteremulade og rosmarin

Fransk landbrie, jordbær og pepper

Skagenrøre med håndpillede reker, krepsehaler, lodderogn, sitronmajones og dill

Hjemmelagde karbonader med brunet urteløk

Ovnsbakt leverpostei med små sylteagurker, syltet rødløk og karse

Birkebeinerskinke, chevreostekrem og timian

Kr. 39,- pr. stk

Chambre séparée, oppdekning med blomster og lys, 3 store snitter,

kakestykke og ferskbrygget kaffe

kr. 249,- pr. person ved forhåndsbooking på huset

Kakemeny

| | |
|---|--------------|
| Mørdeigsterte med rømme og bjørnebær (10 biter) | 250,- |
| Suksessterte (10 biter) | 175,- |
| Gulrotkake med valnøtter og sitrusetekrem (10 biter) | 200,- |
| Eplekake med nøttekaramell (15 biter) | 300,- |
| Sjokoladecake med vaniljekrem (10 biter) | 250,- |
| Sjokolade Nemesis (10 biter) | 300,- |
| Klassisk bløtkake | 250,- |
| Cup cakes | 39,- |