

MENY

med Ægir-øl i og til maten

Kjøkensjefen og bryggerimeistaren har komponert meny og drikkeforslag.

ØL- OG MATMENY

Røykt hjort

servert med lauk-kompott med Lindisfarne Scotch Ale, salat og blåbærkrem.



Ribbe marinert i Vinterdvale Nordic Ale

servert med surkål og bacon puré, Ægir soppsaus, tyttebær couli og kvitlaukspoteter.



Tilslørte Nissejenter

servert med molte, piska krem, knuste peparkaker og toppa med øl-karamelliserte nøtter.



Drikkepakke Ægir-øl:

Til forrett: 0.2 Lindisfarne Scotch Ale 7%
 Til hovedrett: 0.3 Vinterdvale Nordic Ale 4,7%
 Til dessert: 0.1 Mørketid Winter Ale 7,5%

Pris:

3-rettar meny: kr 625,-
 Drikkepakke: kr 175,-

Med atterhald om endringar.
 Menyen gjeld for grupper på minimum
 10 personar og må bestillast minimum
 1 veke før arrangementet.

Allergener:

