

FLÅMSBRYGGA

BRYGGERIHOTELL · KAFÉ · RESTAURANT · PUB

ØL- OG MATMENY 2018

Forrett

Kamskjell *1

servert med gulrotpure, pæresennep, Witbier sirup og sprø skorsonnerot.
Ægir-øl: Witbier 4.7%

Smakar frå Sogn *1

Lokal spekepølse og ost, rakfisktartar i potetkake og bakte raudbeter.
Servert med flatbrød og godt smør.
Ægir-øl: Rallar Amber Ale 4.7%

Hovedrett

Hjortefilet *1

servert med rotgrønnsaker, omnsbakt potetrull og krema kantarellsaus, toppa med sprø grønnsaker.
Ægir-øl: Lindisfarne Scotch Ale 7%

Breiflabb

servert med omnsbakt gulrot og raudbet, purre, kaviarsaus og steikte poteter.
Ægir-øl: Witbier 4.7%

Dessert

Sjokoladekake *1

servert med pasjonsfrukt, kaffikrem og lavendelis frå Alm Gard.
Ægir-øl: Nagelfare Nut Brown Ale 4.7%

Ostekake *1

servert med kjeksbotn smaksett med bringebærlikør frå Attåt gardsbrenneri, toppa med bringebær og blåbær.
Ægir-øl: Bøyla Blonde Ale 4.7%



FLÅMSBRYGGA HOTELL



FURUKROA



FLÅMSTOVA



ÆGIR BRYGGERIPUB

FLÅMSBRYGGA

BRYGGERIHOTELL · KAFÉ · RESTAURANT · PUB

Pris:

3-rettar meny servert i Flåmstova Restaurant kr 695,- pr person

Minimum 10 personar.

3-rettar meny servert i Ægir BryggeriPub kr 795,- pr person

Grupper mellom 10 og 20 personar.

Drikkepakke Ægir-øl: kr 205,-

Til forrett: glas 0,2

Til hovedrett: glas 0,3

Til dessert: glas 0,1

Vel felles forrett, hovedrett og dessert for gruppa og menyen må bestillast minimum 1 veke før arrangementet.

Med atterhald om endringar.

Allergener:



Gluten (1-Kveite)



Mjøl



Egg



Fisk



Blautdyr



Peanøtter



Selleri



Sulfitt



Sennep



FLÅMSBRYGGA HOTELL



FURUKROA



FLÅMSTOVA



ÆGIR BRYGGERIPUB