

ROGNAN  
HOTELL



KURS OG KONFERANSE

MENY

---

# 3-RETTERS MIDDAG

## MENY 1

Lettrøkt laksetartar av Saltenlaks servert med sjøgresskum, søtpotetchips og tobikorogn.

Langtidsbakt livèchekylling servert med potetstrudel, jordskokkpuré og bakte beter.

Crème Brûlée med basilikum og hjemmelaget appelsin- og kanelSORbet.

485,-

## MENY 2

Ceviche av kveite, appelsin og lime servert med syltet reddik, karse, brent pepper og røkt rømmepannacotta.

Svinekjaker servert med glaserte rotgrønnsaker, confitert potet- og pastinakkpure og kremet soppsaus.

Ostetallerken med temperert cambozola, norzolanacotta, roquefourmousse og hjemmelaget fikenmarmelade.

495,-



## MENY 3

Kongekrabbebisque servert med limeskum og grillet brød.

Hørygg av kalv bakt i 15 timer servert med rødvin- og hvit trøffelglace, pankopotet, rotgrønnsakcrunch, friske urter og sellerikrem.

Fransk konfektkake med hjemmelaget vaniljeis, sjokoladespiral og solbærcoulis.

525,-



# LUNSJ

---

## MENY 1

Pasta carbonara med hjemmelaget pasta, hjemmerøkt bacon og fersk foccacia med smør.

Passionsfrukt- og mangosorbet med friske bær og vaniljeskum.

## MENY 2

Rognans hjemmelagde fiskesuppe av kraftben fra kveite og Saltenlaks, servert med julienne grønnsaker, torsk, Saltenlaks og hjemmelaget rugbrød med urteaioli.

Vaniljepannacotta servert med jordbærsalsa, sukkerspiral og ristede hasselnøtter.

## MENY 3

Risotto med sei, saffran, sauterte grønnsaker, hvitløksskrem, grillet gulrotbrød og hvitløksaioli.

Minipavlova med hjemmelaget vaniljekrem av tahitivanilje og friske bær.

