



## ***Forslag til selskapsmenyer ved Bygdin Høifieldshotel.***

*Takk for deres interesse for å legge feiringen til oss!  
Her er vårt utvalg til dere for en passende selskapsmeny hos oss.*

Vi er alltid åpne for forslag fra våre gjester/ jublanter. Har dere egne ønsker eller oppskrifter så er det bare spennende.



### ***Våre menyforslag***

*Rettene som er foreslått kan fint settes sammen til alt fra en enklere 2-retters meny til en 5-retters festmeny. En forfriskende hvilerett som for eksempel Bygdins sorbet av gin og tonic, rosmarin og tyttebær gjør susen før hovedretten serveres..*

### ***Drikke til maten***

*På vårt vinkart og ølmeny kan vi tilby det som passer til det meste av både vilt og tamt, svømmende eller flyvende på vår meny.*

*Vår rådgiver på Vinmonopolet på Beitostølen er også behjelpelig med å finne vinene som våre gjester blir fornøyde med.*

*Kanskje har dere sjøl egne ønsker, viner dere er ekstra glad i.*

### ***Våre priser***

*Når det gjelder priser så vil de variere ut fra hvilke råvarer som benyttes og hvor mange som skal til bords. Lokale råvarer vil ofte ligge litt over i pris i forhold til større leverandører, men samtidig er det ekstra smakfullt og tilfredsstillende å kunne servere kortreist mat fra våre lokale leverandører i Valdres.*

*Vi bruker den tida som trengs sammen med våre kunder for å sette sammen en meny som passer både smak og lommebok..*



Vi ser fram til et alltid like spennende møte med dere som har lyst til å komme til oss på Bygdin for å samle gode venner til en feiring.





## Bygdin Høifieldshotel – selskapsmeny utvalg

### *Forretter og mellomretter*

*Krema eller klar grønnsaksuppe,  
for eksempel:*

*Rødbetsuppe, soppsuppe, gulrotsuppe.*

*Krema fiskesuppe med reker*

*Grava fjellørret eller ishavsrøye med  
fennikel, kompott og urterømme*

*Tartar av fjellørret eller ishavsrøye med  
fennikel, kompott og urterømme*

*Liten tallerken med lokale oster & spekemat*

*Rakfiskmousse i lefse*

*Grava ytrefilet av reinsdyr med  
tyttebærømme*

*Bygdin tapas:  
lokale oster, rakfiskmousse i lefse, fenalår i  
lefse, marmelade av tomat, Bygdin  
linseboller, flatbrød*

*Vegansk: Rødbet Carpaccio*

### *Hovedretter*

*Reinsdyr ytrefilet*

*Andebryst*

*Hjortesteik fra lokal oppdretter*

*Kalvesteik*

*Svinesteik, kan også bestilles fra lokal produsent*

*Ytrefilet av lam eller lammeskank*

*Kjekjøtt fra lokal produsent*

*Stekt torsk, kveite, steinbit,  
ishavsrøye eller fjellørret*

*Det serveres bakte grønnsaker, stuinger og  
passende poteter.*

*Sausene tilpasses råvarene og gjestenes egne  
ønsker.*

*Vegansk: Hjemmelaga bønnekake eller gryte*

*Lokale råvarer, lam og kalv må bestilles i god tid.*

### *Desserter*

*Brunost pannacotta*

*Tindved mousse eller pannacotta*

*Crème brûlée*

*Stryller med multer, krem og hjemmelaga  
iskrem eller sorbet*

*Hvit og mørk sjokolade mousse med  
bringebærmousse*

*Brownie med hjemmelaga vaniljeiskrem*

*Vegansk:  
Sjokolade og bæremousse*

*Kaker av alle slag*





B

