JULEBORD PÅ *Riviera*

MENY

ALTERNATIV 1:
DEN SPENNENDE MENYEN

Forrett

Løyrom på smørstekt blinis

Serveres med pisket rømme,
syltet rødløk, frisk sitron og dill.

Fisk, Melk, Hvete

Hovedrett

Langtidsstekt andebryst

Glassert med appelsin og julekrydder.
Serveres med pastinakkpuré,
solbærsky og rosenkål.

Melk

Hovedrett

Pasjonsfrukt- og hvit sjokolademousse

Med sprø pepperkakecrunch og
friske bær.

Melk, Hvete, Egg

ALTERNATIV 2:
DEN KLASSISKE MENYEN

Forrett

Klassisk røkt laksemousse

Serveres med frisk pepperrotsaus og en
delikat urtesalat.

Fisk, Melk

Hovedrett

Velg mellom:

Helstekt culotte av okse

Med fyldig soppsaus, sesongens utvalgte
grønnsaker og urtebakte perlepoteter.

Melk

eller

Pannestekt juletorsk

Med tradisjonelt sandefjordsmør,
sprøstekte baconterninger,
mandelpotetpuré og lettkokte erter.

Fisk, Melk

Dessert

Crème Brûlée

Smaksatt med ekte vanilje og et friskt
hint av klementinzest.
Serveres med bær.

Melk, Egg

Pris: 945,- per person

RIVIERA
HOTEL

JULEBORD PÅ *Riviera*

MENY

TRADISJONELLE JULESMAKER

Klassisk ribbetallerken 425,-
Sprøstekt tynnribbe serveres med medisterkaker, julepølse, rødkål, rørte tyttebær, perlepoteter og fyldig julesaus.
Melk, Hvete (kan tilpasses gluten- og laktosefri)

Tradisjonelt pinnekjøtt 625,-
Dampet pinnekjøtt og vossakorv servert med kålrotstappe, perlepoteter og sjysaus.
Melk

Riskrem 195,-
med lun kirsebærkompott.
Melk

Crème Caramel 195,-
med pisket krem.
Melk, Egg

RIVIERA
HOTEL

JULEBORD PÅ *Riviera*

MENY

JULEINSPIRERT SHARINGMENY

Forrett

Klementingravet laks med senneps- og honningdressing. *Fisk, Sennep*

Sprø crostini med lun fikenkompott og chèvre. *Hvete, Melk*

Albóndigas – Spanske kjøttboller i krydret tomatsaus med julekrydder.

Luftig foccacia med hjemmelaget aioli. *Egg, Hvete*

Hovedrett

Riviera-torsk - Ovnsbakt torskeloin med en sprø urte- og nøttecrust. Serveres med lett sitrussaus, aspargesbønner og amandinepoteter. *Fisk, Melk, Nøtter*

Juleand - Langtidsstekt andebryst glassert med appelsin og julekrydder. Serveres med pastinakkpuré, solbærsky og rosenkål. *Melk*

Dessert

Riskrem med lun kirsebærkompott. *Melk*

Crème Caramel med pisket krem. *Melk, Egg*

Pris: 1.195,- per person

RIVIERA
HOTEL