

Julebord på Deja Vu meny



«Juletallerken» - en smak av alt

Ribbe

Pinnekjøtt

Andeconfit

Medisterkake

Julepølse

Ved siden serverer vi dampede poteter, hjemmelaget rotmos, rødkål, surkål, julesaus og pinnefett.

Kun 550,- pr person



«Deja Vu tapas» - med en tvist av jul

Serveres som 3 retter.

Første servering

Lokal spekemat og utvalgt ost med søte aprikoser

Beter fra Brimse gård med feta og balsamico

Couscous med sultaner og appelsin

Waldorf Deja Vu

Mozzarella salat

Focaccia og surdeigs brød

Sauser og dipper

Andre servering

Peking and på lune nudler

Scampi tempura salat med chili aioli

Tredje servering

Ribbeconfit

Dadler svøpt i bacon

Kylling Satay spyd

Kongereker med shiso smør

Rosenkål og ovnsputeter

Kun 690,- pr person



5 retters meny

1. rett

Sjøkreps salat med sitrus dressing

eller

Røkt andebryst med beter fra Brimse, appelsin, hasselnøtter og brønnkarse

2. rett

Dampet torskeloin, Beurre noisette, erter og syltet blomkål

eller

Kamskjell risotto med lokale gresskar og skogssopp

Hovedrett

Reinsdyr filet Einebærsjy, røsti potet og vintergrønnsaker

eller

Kalve coulotte bakt i 24 timer. Jærpoteter, glaserte rotgrønnsaker og rødvins saus

Fjerde rett

Ost

3 oster med tilbehør

Yme med fiken

Jærosten vellagret 12mnd

Fønix på pepperkake

Dessert

Vår riskrem laget på økologisk melk fra Røros med søte hjemmelagde syltede kirsebær fra Brimse

eller

Klassisk creme brulee med bringebær sorbet

5 retter kun 890,- pr person (uten Ost, kr. 795,- som 4-retter)

