



Kurs Meny

Pris per person for 3
retters meny 675,- til 725,-

Forretter

Tørrfisk krem i 3 smaker

Serveres med toast &
balsamicosirup

Gratinert kongekrabbe

Serveres med salat &
ristede nøtter

Kremet fiskesuppe

Serveres med
juliennegrønnsaker

Varmrøkt reinsdyr

Serveres med spennende
tilbehør

Tapas tallerken

Smaksprøver fra det
arktiske kjøkken

Hovedretter

Fisk

Pannestekt torskerygg

Serveres med
grønnsaksgarnityr,
soyasmørsaus & potet

Basilikumbakt marulk

Serveres med
grønnsaksgarnityr, saus &
potettårn

Parmesangratinert kveite

Med asparges &
potettilbehør

Grillet tørrfisk

Med kremet grønnsaker,
bacon & potet

Seifilet med tapenade & ansjonsmør

Med potet og grønnsaker



Kjøtt

Viltduo, hjort & rein

Serveres med
grønnsaksgarnityr,
viltsaus & poteter

Rosastekt lammecarre

Serveres med grønnsaker,
soppsaus &
mandelpoteter

Helstekt filet av okse

Indre, ytre eller entrecote
Serveres med grønnsaker,
saus & poteter

Desserter

Pomorkrem med sorbet

Surmelksfromasj

Blåbærpannacotta

med friske bær

Sjokoladefondant

med bringebærsorbet &
krydret vaniljesaus

Creme Brulee

med bærcoulis

Tilslørte Tromsø Berter

krydderkokte epler &
vaniljekrem

Sesongens bærsuppe

med hjemmelaget vaniljeis
& garnityr

Hvit og mørk

sjokolademousse

med spennende tilbehør



Annet

Tapas kurs

Vi lager en innholdsrik & flott buffet med forskjellige småretter, med hovedvekt på råvarer fra Nord-Norge. Råvarene vil være i tråd med sesong.

Møljekurs

Vi lager en flott møljebuffet. Her får du lære deg alt fra å rense lever, skjære torsk & fylle torskemager. Sesong januar -mars

Tørrfisk kurs

Vi lager en innholdsrik og flott buffet med tørrfisk som hovedråvare.

Hvis ønskelig kan det være et "modnet fisk" kurs. Da vil boknafisk & klippfisk være i fokus sammen med tørrfisken.