



SELSKAPSMENY

side 1

MENY 1

KR 455,00

Rein, Sel og Kval i samme hav

Røkt og saltet sel- og kvalkjøtt, samt tynne skiver av reinsdyrfilet

Marulksnadder

Ovnsbakt marulk servert på skalldyrsoffo tilsatt kongekrabbe, reker, haneskjell og grønnsaker.

Festdessert

Portvins og sherry marinerte svsker og rosiner på vaniljekrem

MENY 2

KR 415,00

Pepperlaks- mousse

anrettet på salat, garnert med løkringer

BarentsSkinke

Røkt og marinert selkjøtt serveres varm med husets grønnsaker, tyttebær og pepperkremsaus, fløtebakte poteter. (En virkelig smaksopplevelse)

MulteSuppe

Serveres lun - med vaniljeis

MENY 3

KR 475,00

Arctandria-salat

Kamchatkakrabba, gjetaost og oliven – anrettet på grønn salat.

Grillet tørrfisk

grillet i hvitløkssmør, servert med ristet sopp, gulrotstuing, bacon og kokte poteter.

TromsøBerte

Epler, eplemos, ristede nøtter og krem



MENY 4

KR 445,00

KystSkinke

Vestfjordskinke og barentsskinke – servert med Tangremulad og tyttebærrømme.

Fisk og skalldyrspyd

3 typer fisk, haneskjell og skampi, stekes, serveres med hummersaus, husets grønnsaker, og grov potetmos.

Multeplikasjon

Multer og ostekrem lagvis på sukkerbrødbunn

MENY 5

KR 465,00

Bolinos

Klippfiskboller på tomatsaus

Reinsdyr Skarven

Rundbiff av rein, tyttebærsirup, grønnsaker, soppsaus og røsti poteter.

Pomorkrem med friske bær og bærcoulis

en surmelksfromasj med røtter i øst

MENY 6

Kr 450,00

Faungravet laks

Sennepssaus og toast

Vertshusets Helt Unike

Sel, kval og reinsdyr på samme tallerken serveres med fløtesaus, husets grønnsaker, tyttebær og grov potetmos

Crème Brulèe

tilsmakt med multer



MENY 7

kr 470,00

Kamchatka – kongekrabbe

Med agurk og myntesalat

Grillet Steinbit

garnert med reker og blåskjell, servert med husets grønnsaker, hvitvinssaus og kokte poteter

Friske jordbær med vaniljekrem

MENY 8

kr 460,00

SkarvenRøre

Reker, kongekrabbe og haneskjell i dressing
Servert med toast.

Ovnsbakt tørrfisk

Tørrfisk ovnsbakt med urtesmør, servert med linser, husets grønnsaker og spekepølse av rein

Kjelost laget på ekte råmelk

Servert med karamellsaus

MENY 9

kr 435,00

Laksens Vandring

Vi følger laksens vandring fra rogn til grav(et). Lakserogn, pepperlaks mousse, laksecarpaccio, røkt og gravet laks.

Bokna Torsk

dampet, gratinert med sennepssaus,
servert med tomat, squash og paprika.

Husets Sjokoladecake

Sjokolademousse på nøttebunn, trukket med marsipan.



SESONGMENY – BUFFET

1.1.- midten av mars/

TorskemøljeBuffet (sesong) 425,00 pr pers

Forsyn deg selv med fersk torsk, lever rogn, torsketunger og torskekjaker. (enkelte ganger har vi også fylte torskemager), kokte poteter, gulrøtter, flatbrød, smør og annet nødvendig tilbehør.

1.10.-31.12. (lutfisksesong)

LutfiskBuffet 425,00 pr pers

Forsyn deg selv med Skarvens lutfisk fra buffet. Her finner du – i tillegg til lutfisk; erterstuing, kålrotstuing, baconfett, sennepssaus, minst 2 typer sennep, brun ost, sirup, tyttebær og kokte poteter, hjemmelagde potetlefseser, flatbrød og smør. (lutefisk utenfor sesong krever minimum 14 dagers bestilling)

KAN BESTILLES HELE ÅRET – FOR SELSKAP PÅ 50 ELLER FLERE;

SjømatBuffet

Her finner du ferske reker, røkte reker, gravede reker, hummer, krabbe, kamchatkakrabbe, varmrøkt pepperlaks, røkt laks, gravet laks, barentsskinke, kvalskinke, måsegg (sesong), varme nykokte blåskjell, fiskesuppe, dagens fisk, bacalao, kokte poteter, fløtesaus, eggerøre, majones, sennepssaus, grønnsalat, brød og smør.

BETINGELSER

Menyforsalg for grupper og selskap – minimum 10 personer hvor alle velger likt Hvert selskap kan bare ha en meny. Allergikere og vegetarianere er unntatt.

Valg av meny senest 7 dager før ankomst dersom ikke annet er avtalt. Dette er nødvendig blant annet på grunn av råvaretilgang.

Antall kan endres +-10 inntil 3 dager før. Endringer etter den tid vil man måtte regne med å betale for – minimum 50% av menypris. Deltakere i selskap som ikke dukker opp vil bli belastet med full menypris. Avbestilling av selskap over 25 gjester – senest 2 uker før ankomst.

Det er anledning å kombinere selv ut fra dette utvalget. Vær oppmerksom på at menyprisen da kan endre seg, da enhetsprisene ikke er like.

Den oppgitte menypris inkluderer ikke drikkevarer eller kaffe.

Dersom det er andre ønsker står vi gjerne til disposisjon.

Rabatter: kan diskuteres – nødvendigvis ikke innrømmes.

VertsHuset Skarven AS

Postboks 995, 9260 Tromsø, tlf 77600720/fax 77600722

e-post; booking@skarven.no

www.skarven.no