

Sirkus Renaa selskapsmeny julen 2022 gjelder fra 17. oktober



LA FAMIGLIA

Tastingmeny

Antipasti / tagliere

Vitello tonnato

Insalata de mare Peruano

Cavatelli a la Renaa, funghi og pancetta

En hovedrett velges til hele selskapet. Velg mellom:

Crispy gris fra Nyyt, polenta og salviesjy

eller

Bakt kveitefilet med grønnsaker fra Brimse og estragonemulsjon

Tarte tatin med vaniljegelato

Pris kr 620,-

Ingen fullkomment måltid uten noe godt i glasset! Vi setter sammen drikkepakke etter ønske i harmoni med maten som serveres.

CAROUSEL

3-5 retter

Lite tygg, brød og smør, petit four

Insalata di mare Peruano

Cavatelli a la Renaa, funghi og pancetta +120kr

Porchetta med broccolini, saltristede hasselnøtter,
ovnsbakte poteter med rosmarin og porchettajus

Fønix, husets fruktbrød og membrillo +100kr

Solbærmousse, mandelkjeks, karamellisert hvit sjokolade,
karamellsaus med lakris

Pris kr. 675,-

*Ingen fullkomment måltid uten noe godt i glasset! Vi setter sammen
drikkepakke etter ønske i harmoni med maten som serveres.*

Funfair: chambre séparée vegg i vegg med restauranten vår.
20 - 45 personer. Leie: 1000,- per time.

Trapeze: Møterom, 1750,- for halv dag. 12 personer.

Alle må forhåndsbestille felles
meny. Vi tar samlet betaling.

Menyen må forhåndsbestilles minst 3 dager i forveien. Noen av ingrediensene kan variere pga. sesong. Vi tar hensyn til allergier og intoleranse, så lenge det er avtalt på forhånd. Endelig antall gjester bekreftes seinst 2 dager i forveien. Ikke møtt opp vil bli fakturert med 550,- kr per person for bord over 8 stk.