

# KOLDBORD

Røkt laks  
Pestolaks  
Pepperlaks  
Eggfat toppet med reker  
Røkt svinekam  
Roastbeef  
Spekeskinke  
Spekemorr  
Ovnsbakt kylling

Potetsalat  
Grønnsalat  
Eggerøre  
Rømme  
Aioli  
Pesto  
Godt brød  
Smør

## 1 valgfri varmrett - velg mellom

Kremet biffgryte med ovnsbakte poteter  
Tradisjonell svinesteik med kjøttkaker

Vin og annen drikke , lokaleie og blomster  
kommer i tillegg



**Scandic**  
STIKLESTAD

# TAPAS

Reker med karri og kokosdressing

Lefseruller med laks og kremost

Varmrøkt laks med kakao og chili

Baconsurra dadler

Oliven

Pastasalat med rød pesto

Bakt kylling med mangosalsa

Bruschetta med tomatsalat

Spekeskinke med sprø asparges og dill

Oster med karamelliserte valnøtter

Aioli/pesto

Focaccia

Varmmat

Tapasboller i tomatsaus, kyllingspyd, saltbakte poteter

575,-



Vin og annen drikke , lokaleie og blomster  
kommer i tillegg

**Scandic**  
STIKLESTAD

# ENKLE SELSKAPSMENYER

Kremet biffgryte  
Salat og ovnsbakte poteter  
Foccacia og aioli  
375,-

Saltkjøtt, grov kjøttpølse  
Rotgraut og potet  
375,-

Tradisjonell svinesteik med kjøttkaker  
Grønnsaker, brun saus og potet  
375,-

Urtebakt kyllingfilet  
Frisk salat, fløtesaus og ris  
Foccacia og aioli  
375,-

Tradisjonelt Inderøysodd  
Gulrot, potet og skjenning  
395,-

Vin og annen drikke , lokaleie og blomster  
kommer i tillegg



**Scandic**  
STIKLESTAD

## Forretter

Dere kan velge forret, hovedrett og dessert

Hele gruppen må spise samme meny.

Vi tilpasser etter allergier

750,-

Potet-og purreløksuppe

Focaccia

*Vin anbefaling: Antiche Terre soave*

*Salmalaks fra Frøya*

*med smørsaus og nordlyskaviar*

*Vin anbefaling: Vinologist Chenin blanc*

Carpaccio av okse med kapers

Pinjekjerner og parmesanskum

Vin anbefaling: Les Gres Chardonnay-Viogner



Vin og annen drikke , lokaleie og blomster  
kommer i tillegg

**Scandic**  
STIKLESTAD

# Hovedretter

Helstekt ytrefilet av okse

Gulrotkrem, selleri

Rødvinsaus og perlepotet

*Vinanbefaling: Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo*

*Bresert oksekjake*

*Rotgrønnsaker*

*Sjysaus og potetmos*

*Vinanbefaling: Art Cotes du Rhone Rouge*

Kveitefilet

Sopprisotto sellerichips

Sprø asparges

*Vinanbefaling: Le Versant Organic Sauvignon Blanc*



Vin og annen drikke , lokaleie og blomster  
kommer i tillegg

**Scandic**  
STIKLESTAD

# Dessert

Hvit sjokolademousse med Rørosrømme  
Karamelisert hvit sjokolade og bringebær

*Vinanbefaling: Royal Tokaji Late Harvest*

*Crema Catalana*

*Jordbær og pasjonsfrukt*

*Vinanbefaling: Alambre Moscatel de Setubal*

Karamellerte med sjokoladekrem og salte  
peanøtter

*Vinanbefaling: Canasta Sherry*



Vin og annen drikke , lokaleie og blomster  
kommer i tillegg

**Scandic**  
STIKLESTAD