

## Matteater meny I

### **Carpaccio av kalv**

kapers & bacon vinagrette, ristede hasselnøtter

*Bourgogne Blanc Cuvee Juliette, Burgund, Frankrike*

*Kr. 525,- pr. flaske*

\*\*\*

### **Trøffeltilsmakt blomkålsappuccino**

med kamskjell

*Bourgogne Blanc Cuvee Juliette, Burgund, Frankrike*

*Kr. 525,- pr. flaske*

\*\*\*

### **Krydderglasert fasanbryst**

potet og soppterte, selleripuré og einebærsjy

*Cune Reserva C.V.N.E, Rioja, Spania*

*Kr. 550,- pr. flaske*

\*\*\*

### **Kokos pannacotta**

Bringebærshot og tehippen

*Chateau Septy, Monbazillac. Frankrike*

*Kr. 62,- pr. glass*

**Kr. 995,- per person – eks pensjon/Kr. 795,- per person – inkl pensjon**



## Matteater meny II

### Østers Naturell med to typer dressing

*Hurè Frères, Brut, Champagne*

*Kr. 575,- pr. flaske*

\*\*\*

### Skinnstekt røye

kremet purre, ishavsrogn

*Viña Real C.V.N.E, Rioja, Spania*

*545,- Pr. Flaske*

\*\*\*

### Kalv saltimbocca

risotto primavera, salviesjy

*Barbera d'Alba, DOC, G. Fratelli. Piemonte*

*Kr. 535,- pr. flaske*

\*\*\*

### Rabarbra consommé med

vanilje og sortpepper tilsmakt mascarponekrem, friske jordbær

*Muscat de Beaumes de Venise. Rhone. Frankrike*

*Kr. 62,- pr. glass*

**Kr. 995,- per person – eks pensjon /Kr. 795,- per person – inkl. pensjon**



### Matteater meny III

#### **Gaspacho Andaluse med marinert scampi**

*Pouilly Fumè Tradition, Serge Dagueneau, Loire, Frankrike*  
*Kr. 545,- pr. flaske*

\*\*\*

#### **Grillet hellefisk**

med marinerte grønnsaker og vanilje vinaigrette

*Viña Real C.V.N.E, Rioja, Spania*  
*Kr. 545,- pr. flaske*

\*\*\*

#### **Butterdeiginnbakt kalvefilèt**

Med salvie bakte rotgrønnsaker, potet terrine og hvitløks sjy

*Cune Reserva C.V.N.E, Rioja, Spania*  
*Kr. 550,-pr. flaske*

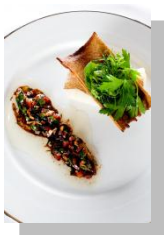
\*\*\*

#### **Bær clafotis**

Yoghurt sorbet, sitrus buljong

*Moscato d'Asti, DOCG, Prunotto, Piemonte, Italia*  
*Kr. 62,- pr. glass*

**Kr. 995,- per person – eks pensjon /Kr. 795,- per person – inkl pensjon**



### **Matteater meny IV**

**Speket salmalaks**  
med mango carpaccio og trøffeltilsmakt salat

*Eva Fricke Riesling Qba Trocken, Rheingau, Tyskland*  
*Kr. 545,- pr. flaske*

\*\*\*

### **Gresskarsuppe med chorizo**

*Viña Real C.V.N.E, Rioja, Spania*  
*Kr. 545 pr. flaske*

\*\*\*

**Rosastekt andebryst**  
med potetkake, persillerotkrem, glasserte småløk, gulbetesalat og gulrosinsjy

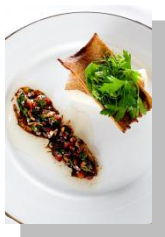
*Terra sana Rouge Syrah Organic, Francois Lurton, Languedoc, Frankrike*  
*Kr. 525,- pr. flaske*

\*\*\*

**Creme Catalana**  
med eplesorbet og bærcoulis

*Pellegrino Passito di Pantelleria, Sicilia, Italia*  
*Kr. 62,- pr. glass*

**Kr. 995,- per person – eks pensjon/Kr. 795,- per person – inkl pensjon**



## **Matteater Vinsmaking og oppdekking**

Kan kun brukes av grupper som også har bestilt MatTeater

**Dette er en eksklusiv vinsmaking i vår vinkjeller Arkadien.  
Ved antall over 10 personer flyttes arrangementet til annet lokale**

### **Vinsmaking**

**Prøvesmaking av to røde og to hvite viner**

Ca. 60 min.

\*\*\*

### **Gruppeoppgave**

Sett sammen en presentasjon av kveldens meny med tilhørende viner.  
Gruppen har som oppgave å presentere de enkelte rettene og  
vinene under kveldens middag

Ca. 30 min.

\*\*\*

### **Oppdekking**

Dekk et pent bord under veiledning av en av våre servitører.

Ca. 45 min.

\*\*\*

### **Aperitiff (ikke inkludert i pris)**

Pris inkluderer viner til vinsmaking

**Kr. 995,- per person – eks pensjon**

**Kr. 795,- per person – inkl pensjon**

