

## Matteater meny I

### **Carpaccio av kalv**

kapers & bacon vinagrette, ristede hasselnøtter  
*Pinot Blanc "Cuvee les Armors". Hugel. Alsace*  
Kr. 545,- pr. flaske

\*\*\*

### **Trøffeltilsmakt blomkåls cappuccino**

med kamskjell  
*Pinot Blanc "Cuvee les Armors". Hugel. Alsace*  
Kr. 545,- pr. flaske

\*\*\*

### **Krydderglasert fasanbryst**

potet og soppterte, selleripuré og einebærsjy  
*Cotes du Rhone, J. Vidal Fleury. Rhone*  
Kr. 545,- 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**  
*Prosecco Extra dry, Vallebelbo. Piemonte.*  
*Kr. 380,- pr. flaske*

\*\*\*

**Skinnstekt røye**  
kremet purre, ishavsrogn  
*Pinot Blanc "Cuvee les Armors". Hugel. Alsace*  
*Kr. 545,- pr. flaske*

\*\*\*

**Kalv saltimbocca**  
risotto primavera, salviesjy  
*Barbera d'Alba, DOC, G. Fratelli. Piemonte*  
*Kr. 495,- 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**

*Trimbach Riesling. Alsace*

*Kr. 535,- pr. flaske*

\*\*\*

#### **Grillet hellefisk**

med marinerte grønnsaker og vanilje vinaigrette

*Sancerre Erik Frank Millet. Loire*

*Kr. 595,- pr. flaske*

\*\*\*

#### **Butterdeiginnbakt kalvefilèt**

Med salvie bakte rotgrønnsaker, potet terrine og hvitløks sj

*Fattoria La Ripa Chianti Classico. Italia*

*Kr. 595,- pr. flaske*

\*\*\*

#### **Bær clafotis**

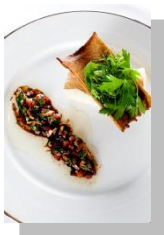
Yoghurt sorbet, sitrus buljong

*Moscato d'Asti, DOCG. G. Fratelli. 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  
*Pinot Blanc "Cuvee les Armors". Hugel. Alsace*  
Kr. 545,- pr. flaske

\*\*\*

### Gresskarsuppe med chorizo

*Laroche Chenin Blanc. Sør-Afrika*  
Kr. 435,- pr. flaske

\*\*\*

### Rosastekt andebryst

med potetkake, persillerotkrem, glasserte småløk, gulbetesalat og gulrosinsjy  
*Cotes du Rhone, J. Vidal Fleury. Rhone*  
Kr. 545,- pr. flaske

\*\*\*

### Creme Catalana

med eplesorbet og bærcoulis  
*Alambre Muscatel de Setubal. Portugal*  
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**

