

JENS EIDE

Slakterens kjøkken

DIN FEST • VÅR MAT

**JENS
EIDE**

Slakterens kjøkken

DIN FEST • VÅR MAT

”Fingårmad”.

En selvfølge til velkomster, representasjoner, åpninger, vernissasjer, mingel, men passer også ypperlig som forrett og eksklusiv tapas.

Meny forslag

Ventemat bryllup 5 stk kr 95,- pr pers.

Potetpannekake med rogn og dill.
Sukkersaltet salmalaks med dill og eggeplommekrem.
Snøfrisk, pære og fenalår.
Leverpostei med chornichon, persille og trøffel.
Kalvebolle med tomat.

Åpningsfest 7 stk kr 200.-pr pers.

Kamskjell, blomkål og soya.
Gravet kveite med brent pepper og noisettemajo.
Syltet Laks nordic
Oksekjake med selleri, vaktelegg og trøffelsjy.
Foie gras terrine med fiken og ristet hasselnøtter.
Rillettes av klippfisk med eple og selleri.
Ytre filet med grillolje og bea dipp.

**JENS
EIDE**

Slakterens kjøkken

DIN FEST • VÅR MAT

Eller velg og vrak her..... Alle priser er per stk.

Crustinis:

Crustinis er små toast eller baguett som er stekt med olivenolje.

- Sukkersaltet salmalaks med dill og eggeplommekrem. Kr 25,-
- Snøfrisk, pære og fenalår. Kr 20,-
- Gravet kveite med brent pepper og noisettemajo. Kr 25,-
- Leverpostei med chornichon, persille og trøffel. Kr 22,-
- Foie gras terrine med fiken og ristet hasselnøtter. Kr 35,-
- Rillettes av klippfisk med eple og selleri. Kr 27,-
- Rillettes av røkt svineknokke med sennep. Kr 25,-
- Krabberøre med avokado og tomat. Kr 25,-

Plukk:

- Østers naturell. Kr 32,-
- Sotet tunfisk med mangogele. Kr 20,-
- Grillet kamskjell med gremolata. Kr 36,-
- Syltet Laks nordic. Kr 25,-
- Potetpannekake med rogn og dill. Kr 22,-
- Potet med kaviar og rømme. Kr 22,-
- Oliven. Kr 10,-
- Spekeskinke. Kr 20,-
- Ost. Kr 25,-
- Sukker chili ristede mandler. Kr 10,-

JENS EIDE

Slakterens kjøkken

DIN FEST • VÅR MAT

Pinne:

Alt er på grillspyd eller grillpinner.

- Ytrefilet med grillolje og bea dipp. Kr 33,-
- Scampi med østerdipp. Kr 30,-
- Lammecarre med hvitløk og persilledipp. Kr 30,-
- Den pølsa med sennepdipp. Kr 25,-
- Kalveboller med tomat. Kr 20,-

Skål:

- Blåskjell escabeche med safran. Kr 27,-
- Rekecocktail "2013". kr 35,-
- Kamskjell, blomkål og soya. Kr 45,-
- Gaspacho. Kr 27,-
- Hummer med agurk og aioli. Kr 50,-
- Brandadekrem med brødsmuler. Kr 35,-
- Oksekjake med selleri, vaktelegg og trøffelsjy. Kr 40,-

Minimum 15 personer.

JENS EIDE

Slakterens kjøkken

DIN FEST • VÅR MAT

Jens Christian Eide

Kjøkkensjef

Slakterens kjøkken

jce@slaktereide.no

90 86 49 49 / 37 40 34 00

www.slaktereide.no