

JENS EIDE

Slakterens kjøkken

DIN FEST • VÅR MAT

JENS EIDE

Slakterens kjøkken
DIN FEST • VÅR MAT

Dessurter

Her er et knippe dessurter som passer til alle anledninger. Vi kan også sette opp dessurter basert på sesong og etter ønske.

Vår: rabarbra, pasjonsfrukt, ananas. **Sommer:** jordbær, rips, bringebær. **Høst:** epler, pærer, kirsebær, plommer

- Sjololadekrem med karamellisert banan, peanøtter og dulce con leche. kr 95.-
- Sjololademousse duo med kirsebær, bakverk, crumbles og is. Kr 120.-
- Klassisk yoghurt panna cotta med sylta ananas og melon. Kr 80.-
- Klar jordbæruppe med vanilje og rom pudding. Bringebær og rabarbra. Kr 100.-
- Tiramisukrem med kaffekake, portvinsgele, kakaosirup og kaffeknekk. Kr 105.-
- Pasjonsfruktkrem med variasjoner på pasjonsfrukt. Kr 100.-
- Jordbær og vaniljeis. Kardemommesmuler og hippen. Kr 75.-
- Creme brulle med bær. Kr 90.-

Spør om tilbud på 3 retters meny.

Kaker:

12 porsjonskaker.

- Gulrotkake med rømmekrem og syltet gulrot. Kr 400.-
- Pasjonsfruktmousse med pasjonsfruktgele. Kr 550.-
- Sjololademousse med bær. Kr 650.-

Frukt:

- Hel frukt (eple, pærer, druer med mer)Kr 25 pr pers
- Fruktfat oppkuttet. Kr 35 pr pers
- Fruktfondue med sjokolade. Kr 70 pr pers

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