

## Røyland gård meny av Jens Eide- Slakterens Kjøkken.

Grillbuffet kr 395.- serveres 2 ganger som buffet.

Kjøtt:

- Helgrillet entrecote eller ytrefilet av okse penslet med ramsløk,
- Souvlaki marinert svinekam
- Eides gode pølser.

Poteter:

- Stekte småpoteter med timian og hvitløk,
- Potetsalat (enten kremet med pesto eller fransk potetsalat med rødløk og olje)

Salater:

- Gresk salat med fetaost, oliven og tomat.
- Asparges og brokkolisalat med sugarsnaps og aspargesbønner.
- Cous cous salat med sultaner og rosiner. / eller pastasalat med artiskokk og soltørket tomat.

Saus og dressing.

- Rødvinsaus tilsmakt med brent pepper og purre.
- Eplesider dressing.
- Pesto.

Tilvalg utover satt meny: (priser pr person, kun til hele selskapet)

- Foccacia og aioli kr 20.-
- Legge til 1 type kjøtt, lammelår med hvitløk kr 35.- eller kylling syd kr 25.-
- Legge til 1 type fisk, laks kr 25.- eller kveite kr 40.-
- Legge til valgfri salat, fra kr 20.-

### Gårds tapas.

Varmt:

- Kjøttboller i tomatsaus med basilikum og chili.
- Økologisk kyllingspyd med ramsløksmarinade
- Minipølser fra Eide med stekt «ratatouille»
- Stekte urtepoteter vendt i aioli

Kaldt:

- Spekeskinke og Manchego ost med kjeks og marmelade.
- Potetkake «tortillia» med fenalår og Snøfrisk.
- Gresk salat med syltet tomat og fetaost.
- Grillet laks med aspargesbønner og fritertmandel
- Marinerte villreker på crispy grønnsaker.
- Spansk syltet sopp.
- Pulled pork «sandwich» med syltet løk.
- Oliven, hummus, aioli og Foccacia.

Kr 365.-

### **3 retters bryllups meny.**

#### Forretter:

##### Laks Nordic

Sukkersaltet laks 38\*c rullet i brent purre servert med blomkålkrem, agurk og rug.  
Persille olje med rogn og pepperrot.

Kr 129.-

Eller:

##### #SpisSørlandet

Roastbiff av hjort med bakte rødbeter, Rosalita ost fra Tjamsland, eplegele med granskudd fra Røyland gård, grønnkål chips fra Hesnes Kjøkken og Gartneri. Med lokal salat og urter.

Kr 145.-

#### Hovedrett

(Serveres på tallerken, med 1 suppleringsrunde)

Grillet ytrefilet av angusokse, servert med stekt sopp og aspargesbønner. Samt en kremet selleripure og pastinakk. Ved siden av kommer stekte småpoteter og rødvinssaus.

Kr 325.-

Eller

Indrefilet av svin og ølkokte svinekjaker servert på sesongens rotgrønnsaker, lun salat med grønne asparges og harry cot verte bønner tilsmakt med parmesanost. Ved siden av kommer aiolipoteter og maltet øl saus.

Kr 295.-

#### Dessert

Hvit sjokolademousse med Rom-pistasjkake og krydret blåbærsyltetøy fra Røyland gård.  
Toppet med sprø kakaokjeks

Kr 115.-

Eller

Opp ned sitron pai:

Sitroncreme' med shortbread, friske sesongens bær, marengs og bringebærsorbe'.

Kr 105.-

## **Flere tilvalg til dag og natt.**

### **Fingermat til velkomst/ mottakelse.**

5 stk fine munnfuller.

Bondeomelett med spekeskinke. Crustini med brie og søtt fra Røyland gård. Pintxos med svinenakke og aioli. Gazpacho med haneskjell. Tatar av laks på toast.

Kr 115.-

### **Nattmat**

Vi tilbyr lapskaus, fiskesuppe, pølsebuffet, spekemat eller chili con carne.

Pris fra 60 til 90 kr.

### **Priser på kokk og annet.**

1. Grill buffet: fast pris kr 5800.- for kokk opptil 90 personer. Ved helgrilling over 50 pers kommer assistent i tillegg på kr 2500.- Her er grillrigg og leie av utstyr tatt med i pris.
2. Levering eller transport: kr 1000.-
3. Timepris på kokk kr 550 pr time. (3 retter eller lignende) + transport tillegg.
4. Timepris på servitører kr 475 kr pr time. Regnes fra avreise lillesand til retur.

