

SELSKAPSMENY

Vi tar imot bestillinger for både små og store selskap, og ved bestilling på mer enn 30 personer holder vi lukket selskap (40 i sommersesongen). Dette koster det ingenting ekstra for. For selskap på mellom 10 og 30 stk holder vi restauranten åpen for andre.

Her finner du selskapsmenyene som du kan velge mellom. Ønsker dere en 3-retters meny så kan dere bygge den sammen av menyen her under. Ønsker dere å utvide til en større meny så kan dere velge til ost eller andre tilleggretter. Vel bekomme.

FORETTER

BLÅSKJELL SKANSEN

Rød curry, kokosmelk, vårløk, rettich, brød og aioli.

145,-

HUMMER OG KAMSKJELL

Pannestekt kamskjell, hjemmelaget hummersuppe, håndpillede reker, syltet fenikkel, nøttesmør.

165,-

SUKKERSALTET KVEITE

Sprøstekt rug, agurk, dillemulsjon, syltet fennikel, avruga.

165,-

DESSERT

SJOKOLADEKAKE NEMESIS

Salt pistasjkrokan, variasjon på bringebær.

135,-

TARTE TARTIN

Luftig butterdeig, karamellisert eple, variasjon på vanilje, solbær, brent hvit sjokolade.

130,-

HOVEDRETTER

TORSKERYGG

Syltet løk, knutekål, sjalottløk krem, skaldyrsaus, småpotet i nøttesmør.

295,-

HELSTEKT INDREFILET

Grillet stjerneløk, sellerikrem, potetkake rødvinssaus, grønnpepper.

365,-

TILLEGGRETTER

OST

baconmarmelade, karvekjeks, syltet fennikel.

175,-

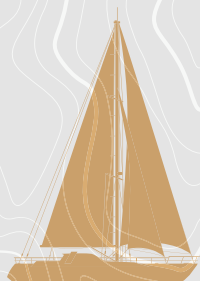
PETIT FOUR

Fra Jentene på Tunet
45,-



LILLE SKANSEN

RESTAURANT



SELSKAPSMENY

TAPAS

395,-

Tomatsalat

Cherrytomater vendt i misovinaigrette,
syltet rødløk, ristede solsikkfrø og
parmesan

Spicy agurksalat

Med ristet sesamfrø og koriander

Confitert kylling

Asiatisk peppersaus og vårløk

Norsk spekeskinke

Frosta flatbrød

Oliven

Marinert i ristet hvitløksolje

Kjøttboller

Tomatsaus med N'duja og parmesan

Langtidsbakt svinenakke

Tonkatsusaus

Saltbakt nypotet

Urter og mojosaus

Nystekt brød

Aioli

TILVALGSPAKKE

Ønsker dere en større buffet med masse
godt på kan dere utvide med ekstra retter.
Rettene bestilles som tillegg til tapas
menyen og kan ikke bestilles for seg selv.
Priser er per person.

Ostebrød

Pao de quiejo toppet med langtidsstekt
svinenakke og chimichurrimajones.

85,-

Råmarinert Frøyalaks

Med grønn Miso «majones»

95,-

Dagens fangst fra Trondheimsfjorden

Ovnsbakt og toppet med kaperssmør og persille

95,-

Trøndersk ost

Tomatmarmelade og karvekjeks

75,-

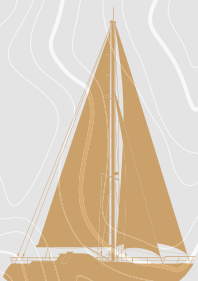
Biff og Chimichurri

Helstekt indrefilet, trancheres ved buffen og
toppes med chimichurri

115,-



LILLE SKANSEN
RESTAURANT



SELSKAPSMENY

KOLDTBORD

315,-

SERVERES FRAM TIL KL 16
(OG KUN TIL DÅP OG KONFIRMASJON)

Reker i chilimajones
Røkt ørret
Grillet kyllingbryst
Hjemmelaget roastbiff
Norsk spekeskinke
Morrpølse
Saunaskinke
Hjemmelaget potetsalat
Waldorfsalat
Eggerøre
Remulade
Italiensk salat
Aioli
Brød og smør

TILVALG VARMRETTER

195,-

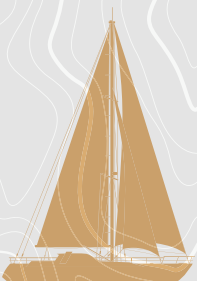
Boeuf Bourguignon
Serveres med potetpuré.
Som eneste rett 295,-

145,-

Sodd
Med Frosta flatbrød
Som eneste rett 195,-



LILLE SKANSEN
RESTAURANT



SELSKAPSMENY

INFO

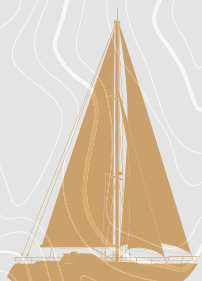
Alle menyer må forhåndsbestilles på minst 5 dagers varsel. Priser er per person. Minimum per meny er 15 stk og hele selskapet må velge samme meny. Avbestilling av selskap må meldes ifra senest 14 virkedager i forkant. Fra 14-16 dager i forkant belastes 50% av bekreftet bestilling. Med mindre en 6 dager i forkant belastes 100% av bestillingen. Alt som bestilles fra selskapsmenyen betraktes som selskap. Grunnbeløp ved lukkede arrangement tilkommer på 4500,- per arrangement.

Tlf: 73 92 11 51

E-post: post@lille-skansen.no

Følg oss på Facebook:
[@lilleskansen](https://www.facebook.com/lilleskansen)

www.lille-skansen.no



LILLE SKANSEN
RESTAURANT