

SELSKAPSMENY 2019

SKRUBBELINUTEN

Soppsuppe (2, 6, 7)

Stekt røye fra Fyresdal med rømmesaus,
kokte poteter og agurksalat (2,8)

Husets sjokolademoussekake (1, 2, 3, spor av 4)

Pris per person kr 535,-

ØYSTEINNATTEN

Honningmelon med spekeskinke og balsamico

Laks med fennikel, gulrøtter, kokte poteter
og sandefjordsmør (2, 8)

Dronning Maud fromasj (2, 3, spor av 4)

Pris per person kr 535,-

KRINTOFJELLET

Blomkålsuppe (2, 6)

Helstekt indrefilet av svin med friske grønnsaker,
kokte poteter og soppsaus (2, 5, 6, 7, 10)

Hjemmelaget karamellpudding (2, 3)

Pris per person kr 545,-

RUPETJØNNUTEN

Avocado med reker, salat og sweet chili (2, 9)

Kyllingfilet med sesongens stekte grønnsaker,
ananas, Amadinepoteter og karrisaus (2, 6, 7)

Hjemmelaget sjokolademousse (2, 3, spor av 4)

Pris per person kr 545,-

Allergener

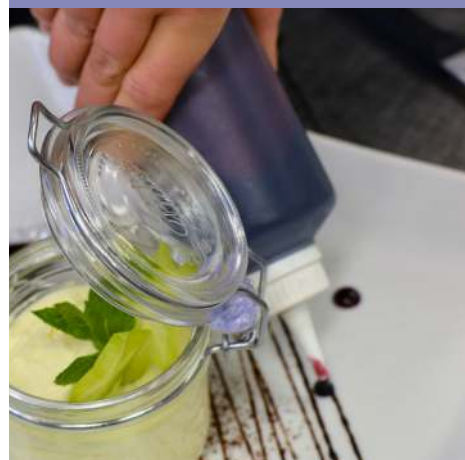
1 gluten, 2 melk, 3 egg, 4 nøtter, 5 soya, 6 løk, 7 selleri, 8 fisk, 9 skalldyr,
10 sennep, 11 lupin, 12 sulfitter, 13 sesamfrø, 14 bløtdyr.



Kontakt oss for
en uforpliktende
samtale

Telefon: 35 06 08 00

E-post: post@bohotell.no



GLEKSEFJELL

Aspargessuppe (2, 6)

Lammestek med glaserte gulrøtter, sellerirotpuré, Amadinepoteter og sjysaus. (2, 6, 7)

Tilslørte bondepiker, en populær klassiker (1, 2)

Pris per person kr 565,-

JØRONNATTEN

Trøndersk spekelaks servert med øyfjellbrau og rømme (1, 2, 6, 8, 13)

Helstekt oksefilet med sauterte grønnsaker, sylta rødløk, fløtegratinerte poteter og rødvinssaus (2, 6, 7)

Vanilje Panna cotta med bringebærpuré (2)

Pris per person kr 595,-

SLETTEFJELL

Gravet elgkjøtt med tyttebærrømme og Øyfjellbrau (1, 2, 3, 13)

Reinsdyrstek med rosenkål, bakte rotgrønnsaker, kokte poteter, tyttebær og viltsaus (2, 6)

Skogsbærsorbet med konfektkake (2, 3, spor av 4)

Pris per person kr 645,-

FALKEFJELL

Telemarkskling med rømmekrem bestående av rødløk, spekeskinke og persille (1, 2, 6)

Filet av reinsdyr servert med rosenkål, bacon, sellerirotpure, glaserte gulrøtter, Amadinepoteter og sjysaus (6, 7)

Husets ostekake med friske bær (1, 2)

Pris per person kr 695,-

Hovedretter kan serveres med fløtegratinerte poteter mot et tillegg på kr 15,-
Tillegg for ekstra servering av hovedrett kr 120,-

Allergener

1 gluten, 2 melk, 3 egg, 4 nøtter, 5 soya, 6 løk, 7 selleri, 8 fisk, 9 skalldyr, 10 sennep, 11 lupin, 12 sulfitter, 13 sesamfrø, 14 bløtdyr.



Selskapsmeny inkluderer:

Festoppdekking, hvite duker, servietter og lys.

Lydanlegg og prosjektør ved behov.

Eget lokale ved behov og kapasitet.

Alle i selskapet må spise samme meny, men vi tar hensyn til allergier og dietter.

Bestilles minimum 1 uke før og til minimum 15 personer.



KOLDBORD 2019

KOLDBORDMENY 1

Skinke
Svinestek
Roastbiff
Varmrøkt laks
Hel kokt ørret
Røykelaks
Kylling (varm)
Karbonader (varm)
Grovt brytebrød
Loff
Smør/brelett

SALAT OG DRESSING

Remulade
Aioli
Waldorfsalat
Potetsalat
Fetaost, oliven og soltørket tomat
Eggerøre
Blandet salat
Thousand island
Hvitløksdressing
Rømme

DESSERT

Karamellpudding
Fruktsalat
Pisket krem

Pris: Kr. 495.- per person

KOLDBORDMENY 2

Skinke
Svinestek
Roastbiff
Spekemat
Røykelaks
Gravlaks
Cabaret m/ reker
Hel kokt ørret
Marinerte scampi
Kylling (varm)
Karbonader (varm)
Grovt brytebrød
Loff
Smør/brelett

SALAT OG DRESSIN

Remulade
Aioli
Waldorfsalat
Fetaost, oliven og soltørket tomat
Sursild
Potetsalat
Blandet salat
Eggerøre
Thousand island
Hvitløksdressing
Rømme

DESSERT

Karamellpudding
Tilsørte bondepiker
Fruktsalat
Sjokoladepudding
Pisket krem

Pris: Kr. 585.- per person

Barn: 0-4: Gratis Barn 5-14: Halv pris



Kontakt oss for
en uforpliktende
samtale

Telefon: 35 06 08 00

E-post: post@bohotell.no



Koldtbordmeny inkluderer:

Oppdekket festbord
oppsetning, duker, lys,
servietter og servering.

Meny må avklares minst 2 uker
før og til minimum 20 personer.

Barn 0-4: Gratis

Barn 5-14: Halv pris

Ved catering av koldtbord gir
vi 10 % rabatt.

MIDDAGBUFFET

Bø Hotells middagsbuffet inneholder 3 stk. varmretter og dessertbord med 3 typer dessert. Om ønskelig kan det suppleres med en salatbuffet.

MENY

2 typer kjøttfilet og 1 type fisk med 2 typer poteter
Friske og sauterte grønnsaker med 3 typer saus
Dessertbord med 3 typer dessert med kaffe/te fra buffet

Pris: 495,- per person

Buffet kan suppleres med salatbuffet, mot et tillegg på 20,-
Ved oppgradering av pensjonsmiddag, kr 105,- i tillegg per person

CATERING

Ønsker du at vi skal lage maten til ditt neste selskap hjemme eller i et annet lokale? Vi tilbyr catering av alle våre retter og menyer med 10% rabatt på våre priser. Ta kontakt for mer informasjon.

Se alle våre menyer på www.bohotell.no

Allergener

1 gluten, 2 melk, 3 egg, 4 nøtter, 5 soya, 6 løk, 7 sgelleri, 8 fisk, 9 skaldyr,
10 sennep, 11 lupin, 12 sulfitter, 13 sesamfrø, 14 bløtdyr.



Betingelser:

Minimum 30 personer

Må bestilles senest 1 uke i forveien

Pris inkluderer:

Festoppdekking med duker og lys, eget lokale (ved behov og ledig kapasitet)

