

Velkommen til fagerborgstuene



Vi kan tilby deg/dere hyggelige tradisjonsrike lokaler til ditt arrangement enten dere er 4 eller 120 personer.

Vi serverer mat med de beste av sesongens råvarer, og kan skreddersy menyen etter ønsker

Fra vår innholdsrike vinkjeller hjelper vi dere med å velge viner som er med på å gjøre måltidet til en god opplevelse.

På de neste sidene finner du et utvalg av våre menyer.

Vi har også tre, fem og syv retters menyer som endrer seg med sesongene.

Dette er bare forslag, har du andre ønsker skal vi gjøre vårt ytterste for å innfri disse.

*Har dere spørsmål eller ønsker tilbud
Ta gjerne kontakt.*

Oddlaug Zanetti

*Ove Kviserud
Kjøkkensjef*

*Tlf. 64 84 74 96
e-mail: oz@fagerborghotel.no*

*Tlf. 99332218
e-post: kjokken@fagerborghotel.*



7 retter meny kr.915.-

Potet og og purreløksuppe med crispy bacon og gressløk olje
(laktose, svin)

*

Akevitt-gravet hjort

med tyttebærkrem, syltede kantareller, spinat og sennepsaus

*

Lavtemperert laks med sellerirots krem, salat og soja
(laktose, fisk)

*

Sorbet

*

Elgbiff med soppstuing, rosenkål, bacon og løk
(laktose, svin, hvitløk)

*

Pannestekt Uer, servert med nøttevinaigrette, spinat og persillerot
(nøtter)

*

Glaserete fiken med calvados sorbet

*

Hjemmelaget eplekake a la minute med Fagerborgs egne vaniljeis
(hvete gluten, laktose)



5 retter meny kr.795.-

Potet og og purreløksuppe med crispy bacon og gressløk olje
(laktose, svin)

*

Lavtemperert laks

med sellerirots krem, salat og soja
(laktose, fisk)

*

Elgbiff med soppstuing,
rosenkål, bacon og løk
(laktose, svin, hvitløk)

*

Pannestekt Uer,
servert med nøttevinaigrette,
spinat og persillerot
(nøtter)

*

Glaserete fiken
med calvados sorbet

Menyforslag 1:

Bakt chêvre på toast,
marinert asparges, granat eple,
ristede pinjekjerner, salat og tomatmarmelade
kr.135.-

(hvete gluten,nøtter,chili)

*

Hjortefilé
servert med glasserte rotfrukter,
sellerirotpure, skogsoppasus
(laktose)

*

Klassisk crem bûlé med sitrussalat
(egg, laktose)

kr. 665.-

Menyforslag 2:

Røkt hjort med tyttebær- krem
(laktose)

*

Pannestekt uer,
servert med nøttevinaigrette, spinat og persillerot
samt urtebakte amandine poteter
(laktose, fisk)

*

Sjokoladefondant med vaniljeis
(laktose, spor av nøtter)

kr.535.-

Menyforslag 3:

Gulrot og gresskarsuppe tilsmakt chili
og ingefær med kokosmelk,
ristede gresskarkjerner
(vegan med hvitløk)

*

Indrefilé av norsk storfe
servert med mais pure, grillet kongeøsters
sopp, asparges og rødvins glacé
(svin)

*

Hjemmelaget eplekake a la minute
med Fagerborgs egne vaniljeis
(hvete gluten, laktose)

kr.585.-

Selskaps menyene er bare forslag, ta kontakt ang. egne ønsker..

Kjære Fagerborg gjest



*Spisestua og
Gamle stilla
er lokaler
som egner seg for
15 til 30 personer.*

*Salen
egner seg for selskap
mellan 30 og 55 personer.*

*Vår restaurant Almas Spisestue
kan ta imot selskap
for inntil 120 personer*



Kjære Fagerborg gjest



*Kjellerstua
er vårt lokale
som egner seg for
16 til 20 personer*

*Lokalet er i
gammel bondestil
og har også
salong grupper
i tillegg
til to store grove
spisebord.*

Kontakt oss for ønsker



Catring har 20% på våre menyer
Kontakt vår kjøkkensjef
for egne ønsker og priser



Koldtbord:

Hjemmelaget roastbeef
med remulade, løk og sylteagurk.
Grillet kylling fra Gårdssand i Vestfold.
Waldorfsalat.

Hjemme røket laks med eggerøre.
Spekematfat med hjemmelaget potetsalat og flatbrød.
Stor frisk blandet salat med rømmedressing.
Ferske hele reker med sitron og majones.

Hvitvinsdampede blåskjell.
Pastasalat.

Hjemmelagede karbonader med stekt løk.
Godt brød med smør.

Inneholder: fisk, bløtdyr, laktose, skalldyr, hvetegluten, citrus

kr.565,-

(Minimum 15 personer)

Kontakt vår kjøkkensjef for egne ønsker
Hjemmelaget karamellpudding

Mousse etter ønske
Pasjonsfruktmoussekake
Almas ostekake
Frisk fruktsalat

Dessert forslag be om pristilbud

Menyforslag Tapas



Tapas medium meny kr. 465,-

*Scampispyd med hvitløk og chiliolje
 Spicy kjøttboller med tomatsalsa
 Baconsurrede dadler med persille
 Bakte poteter med sitronaioli og chillisaus
 Lun chorizo pølse med oliven
 Pulled pork
 Tomatsalat med fetaost
 Frisk salat
 Dampet blåskjell med limeblader og sitrongress
 Wraps med kylling og aioli*

Tilbehør:

Tzatziki - salsa - pesto - pesto rosso

- oliventapenade -

hjemmelaget focaccia - aioli

Innehold: svin, skalldyr, hvetegluten, laktose, citrus, egg

Desserter be om tilbud

Tapas stor meny kr. 600,-

*Stekte scampispyd med chiliolje og hvitløk
 Bakte poteter med sitronaioli og chili saus
 Dampede blåskjell med sitrongress og limeblader
 Marinert asparges med seranoskinke
 Manchego ost med aprikosmarmelade
 Spicy spanske kjøttboller med salsa
 Wraps med kylling og aioli
 Salat med agurk, fetaost, dill, mynte og rødløk
 Baconsurrede dadler med persille
 Ovnsbakt champignon fylt med baconragu
 Bruschetta med tomat og basilikum
 Lun chorizopølse med oliven
 Soltørket tomat med feta*

Tilbehør:

Grønn og rød pesto- salsa -

oliventapenade - tzatziki -

hjemmelaget focaccia - aioli

Inneholder: skalldyr, egg, svin, hvetegluten, laktose

Desserter be om tilbud

Hva koster et selskap?



*Vi har satt opp et eksempel på pris pr. kuvert
for et komplett selskapsarrangement.*

Her er et priseksempel:

Aperitiff ved ankomst

*

3 retters middag

*

1 gl hvitvin

2 gl rødvin

Selvfølgelig med alkoholfrie alternativer

*

Avec

*

Kaffe servert på buffet til egne kaker

*

*Prisen inkluderer leie av lokaler,
oppdekking og servering.*

*

Cirka pris pr. kuvert fra kr.1200.-

*Velkommen til en uforpliktende
samtale!*

