

Velkommen til menyforslag i Fagerborgstuene

Fagerborg Hotel ble etablert allerede i 1923 og har siden den gang vært Lillestrøms fremste overnattings og serveringsted. Næringsliv og offentlig virksomhet, barndåp, konfirmasjon, bryllup og jubileer er viktige begivenheter for folk flest.

Det er en ære for oss at du vurderer å bruke vårt kjøkken til ditt selskap. På de neste sidene presenterer vi noen menyforslag, og håper du kan finne noe som faller i smak. Vi ønsker deg hjertelig velkommen til en uforpliktende samtale om meny og arrangement,

Menyforslagene under kan selvfølgelig settes sammen etter smak og behag. Vi tar forbehold om tilgangen på sesongråvarer.

Velbekomme!

Forretter

Sitrongressuppe med friskdampede blåskjell og basilikumolje
kr.125.-

Lakserullade med frisk urtesalat og skalldyr i rømmesaus
kr. 105.-

Spekeskinkerullade fylt med urte og ostekrem
kr.135.-

Hvitløkstekte scampi servert på urtemarinert laks
marinert salat, cornette fylt med aioli og urteolje med ristet chorizo
kr.120.-

Kremet vårsuppe av potet
Vår kremede potetsuppe serveres med stekt bacon,
finsnittet vårløk, hjemmelaget pesto
kr. 95,-

Kremet skogsoppsuppe, tilsmakt med portvin
kr. 115.-

Rullade av røkelaks med oste og urtekrem
Marinert småsalat og urteolje
kr.135.-

Urtebakt hellefisk
med hvitløksbakte grønnsaker i julienne brønnkarsesaus
kr.145.-

Friske grønne asparges ristet i sesamolje
Parmaskinke, blomkålpuré med gressløk og rømme
kr. 135.-

Alle våre forretter serveres med hjemmebakt brød.

Hovedretter Fisk

(Kan evt. Serveres som en varm fiskerett i en fire retters meny – be i så fall om pris)

Laksefilet "Saltimboccha"
Innbakt i filodeig med parmaskinke og frisk salvie serveres med kremet lime
og salviesaus med glaserte grønnsaker og råstekte poteter
kr. 245.-

Pepper og hvitløksbakt breiflabbkotelett,
på søtpotetpurè, kremet savoykål med ristet bacon og mørk dillsaus
kr. 255.-

Laks og kveiteduo
Finskårne grønnsaker dampet i hvitvin vårrull med ponzumarinerte reker
og krepsehaler. Kremet sitrongress saus med koriander
kr. 265.-

Skinnstekt torskerygg
servert på ovnsbakt portobellosopp
Sjalottløk og spinat, syltet rødløk, gulrot og fennikkel
Rødvinskakte linser fra Puy
kr. 258.-



Hovedretter Kjøtt

- Helgrillet Indrefilet av okse, årstidens grønnsaker og sjalottløksaus
kr.290.-
- Andebryst farsert med spinat og hvitløk, Borretane - og sjalotteløkkompott, morkelsjy
kr.295.-
- Helstekt kalveflatbiff, tradisjonelt tilbehør, nyrørte tyttebær og fløtesaus
kr.260.-
- Helstekt flatbiff av dåhjort årstidens friske grønnsaker og skogsoppsjy
kr.295.-
- Lammelår fylt med persille og hvitløk. Glaserte rotgrønnsaker & rosmarinsaus
kr.255.-
- Urtestekt reinsdyrcarrè spinat og bønnecassoûlet, lauvbærsjy
kr.280.-
- Saltet og røkt lammelår
- Gardspølse fra Evanger, rotmos, baconfett, tyttebær, dillsaus og kokte persillepoteter
kr.230.-
- Helstekt svinekam. Fylt med svisker og aprikoser
- Glaserte rotgrønnsaker og kremet cognacsaus. Karamelliserte småpoteter
kr.205.-
- Helgrillet svinefilet, fylt med spinat, feta og hvitløk
- Ovnstekte grønnsaker og kremet paprikasaus
kr.220.-

Hvileretter / osteretter

Passer godt som hvile / osterett i en fire eller flere retters meny

- Mild osteterte
med urtesalat, valnøttkrokan, syltede fiken og aprikoser
kr.120.-
- Lun chevre på toast med honning, rucicola og ristede pinjekjerner
kr. 115.-
- Gorgonzola og marmelade av tørkede frukter med valnøttbrød
kr. 105.-
- Gravensteinsorbet
kr. 55.-
- Champagnesorbet
kr. 65.-
- Iskald limesuppe med basilikumsorbet
kr. 65.-

Desserter

- Sjokoladetrøffelkake, marinert ananas og bringebærsorbet
kr.120.-
- Assorterte Franske Oster kombinert med lokale delikatesser
kr.135.-
- Vaniljepannacotta med syltede bringebær og sjokoladefondante
kr.130.-
- Sjokolademousse med kirsebærsaus
- Appelsinsalat
kr. 120.-
- Nøttekurv med vaniljeis og to slag sorbet, frisk frukt og fruktsaus
kr.125.-
- Crème brûlée, friske frukter og sorbet
kr. 125.-
- Sjokolademarquise med youghourtsorbet. Nedlagte bær gratinert med sabayonne
kr.120.-
- Sjokoladefondante. Hjemmelaget vaniljesaus, bringebær coulis og vaniljeis
kr. 120.-
- Fløyelsmyk sitronterte og pannacotta med bringebær
kr.125.-



”Tradisjon”

Kremet fiskesuppe med finskårne rotfrukter

**

Helstekt oksefilet
med årstidens friske grønnsaker og rødvinsaus

**

Crème brûlée, friske frukter og sorbet

Pris: kr.475,- pr. couvert

”Klassikeren”

Rullade av røkelaks med urtekrem, marinert salat, paprika og persilleolje

**

Helstekt flatbiff av kalv, serveres med friske grønnsaker,
nyrørt tyttebær og en utsøkt fløtesaus

**

Hjemmelaget karamellpudding, karamellsaus, krem og frisk frukt

Pris: kr.450,- pr. couvert

”Utmark”

Kremet skogsoppsuppe, tilsmakt med portvin

**

Helstekt flatbiff av dåhjort,
årstidens friske grønnsaker og rødvinsaus med sjalottløk

**

Sjokolademarquise med mangosorbet
Marinerte bær gratinert med sabayonne

Pris kr.520,- pr. couvert

”Øst / Vest”

Hvitløkstekte Nobashi-scampi
Finskårne grønnsaker og brønnkarsesaus

**

Lettristet hellebarn
Shiitake sopp og spinat. Champagne beurre blanc med granateple

**

Szechuanpepperstekt entrecôte av kalv
årstidens friske grønnsaker glasert med acacia honning og salviesjy

**

Rabarbariskrem servert i tuilles og iskald rabarbara suppe

*

Pris: kr.565,- pr. couvert

”Heimlig”

Ørretballotine fylt med sjøkreps, marinert salat og posjerte vaktelegg
Kjørvelkrem tilsmakt med dijon

**

Lettrøkt reinsdyrplomme
Borretane- og sjalottløk kompott, rotfrukt og bønnesautè med spinat

**

Iskald rabarbarasuppe
snøfrisk-is med hvit sjokolade

Pris: kr.520,- pr. couvert



”Kjempegodt”

Friske grønne asparges ristet i sesamolje
Parmaskinke, ruccola, blomkålpurè med gressløk og rømme
**

Svinefilet fylt med spinat, feta og hvitløk
ovnsbakte grønnsaker og kremet paprikasaus
**

Fløyelsmyk sitronterte og pannacotta med bringebær

Pris: kr. 455,- pr. couvert

”Degustation”

Lettstekt kveite og ørret tartar, asparges og beurre blanc
**

Kremet gulrotsuppe med cummin blåskjell
**

Ristede kamskjell
på en purè av artiskokk og mandelpotet tilsmakt med hvit trøffelolje
brønnkarsesaus
**

Champagnesorbet
**

Helstekt lammesadel
fylt med hvitløk, sopp og rotgrønnsaker, ristet skogsopp, spinat
servert med hjemmelaget løkterte
**

Lun chevre, servert i won ton bakverk
ruccolapesto og balsamico gastrique
**

Solbær og sjokolade delice sorbet

Pris: kr. 795,- pr. couvert

”Fra havet”

Lettstekt kveitetartar laksetartar
salat av kapersfrukt, lime, finsnittet bladpersille og olivenolje
**

Braissert fenikkel & sjøkreps på hvitløks toast med safran aioli
**

Sitrongressuppe med grillede kamskjell
finhakket sjalottløk og kjørvel
**

Champagnesorbet
**

Piggvarkotelett med foie gras, mango-oliven polenta
kylling glace med rosmarin
**

Chevrekrem tilsmakt med acaciahonning
servert i won ton bakverk med ruccolapesto
**

Karamellisert eple og marsipan mille feuille
Grønneplesorbet og en liten crème catalane

(6 til 18 pers.)
Pris kr. 795,- pr. couvert



Velkommen!