

## SELSKAPSMENY – SET MENU

Vår selskapsmeny kan fremstå som mektig med mange forskjellige retter. Det er lagt opp på denne måten for at våre gjester kan dele på maten og smake de forskjellige rettene. Derfor ber vi selskapet om å bestille en og samme meny til hele selskapet. Den totale mengden av maten tilsvarer en vanlig 3- eller 4- retters meny per person.

### SELSKAPSMENY 1 – SET MENU 1 (Minimum 2 personer)

#### FORRETT - STARTER:

##### **KIMCHI SKALLDYRSUPPE** 韩式海鲜汤

Koreansk suppe med kimchi, kongereke, kamskjell, blåskjell og tofu. Smak syrlig og litt sterk.  
*Seafood soup in Korean style with kimchi, prawn, scallop, mussels and tofu.*

Inneholder: Hvetemel Soya Skalldyr Bløtdyr

#### HOVEDRETT – MAIN COURSE:

##### **LUNG HA AO LAU** 潮州龙虾牛柳

Marinert indrefilet av okse i skiver og en halv fritert hummer, kongereker, kamskjell, kongeøsterssopp og assorterte grønnsaker i en sataysaus som består av en himmelsk blanding av kinesisk barbequesaus og en liten tøtsj kinesisk soyabønneost, pyntet med koriander.  
*Lobster, tenderloin of beef, prawns and scallops pan-fried with king oyster mushrooms and vegetables in satay sauce made of Chinese barbeque sauce and fermented bean curd.*

Inneholder: Hvetemel Peanøtter Skalldyr Bløtdyr Sesam

##### **OCHIBAYAKI** 日式照烧煎鸭胸

Grillet andebryst i skiver, med sesongens grønnsaker og serveres med en hjemmelaget teriyaki saus som inneholder ingefær, sake og mirin.  
*Grilled duck breast and seasonal vegetables in teriyaki sauce.*

Inneholder: Hvetemel Soya

#### DESSERT:

##### **TIRAMISU ASIAN STYLE** 提拉米苏

Italiensk ostekake med asiatisk vri, smak av ananas, har selskap med frisk frukt.  
*Italian cheese cake in Asian style with pineapple taste. Served with fresh fruits.*

Inneholder: Egg Hvetemel Melk

**PRIS PER PERSON KR. 580,-**

## SELSKAPSMENY 2 – SET MENU 2 (*Minimum 4 personer*)

### FORRETT - STARTER:

#### **THAI BIFFSALAT** 泰式牛柳色拉

Rød stekt indrefilet av okse i tynnskiver med en frisk thai vinaigrette som smaksatt med lime, fiskesaus, chili, løk og sesamfrø.

*Pan-fried sliced tenderloin of beef served with Thai salad, sesame seeds and fish sauce.*

Inneholder: Sesam Fisk

### MELLOMRETT – SECOND COURSE:

#### **CRISPY DUCK** 香酥鴨

Husets soyabraisert and med kinesiske aromatiske krydder. Serveres sprøstekte og fordelt med tilbehør

som pannekaker, agurk, vårløk og en hjemmelaget Hoisin saus.

*Half crispy duck served with steamed pancakes, sliced cucumber, spring onions and homemade Hoisin sauce.*

Inneholder: Hvetemel Soya Peanøtter Skalldyr Sesam

### HOVEDRETT – MAIN COURSE:

#### **GRILLET SMØRFLYNDRE** 日式煎比目魚

Grillet smørflyndre, serveres med teriyaki saus og sesongens grønnsaker.

*Grilled flounder, served with teriyaki sauce and seasonal vegetables.*

Inneholder: Fisk Hvetemel Soya

#### **SZE CHIU AP PIN** 豉椒鴨片

Pannestekt andebryst i skiver servert med kongeøsterssopp, sugar snaps, squash, løk og paprika i en svartsoyabønne chilisau.

*Pan-fried sliced duck breast with king oyster mushrooms and vegetables in black bean chili sauce.*

Inneholder: Hvetemel Soya Sesam

#### **SA CHA SAM SIN** 沙茶海鮮煲

En skalldyrrett som består av smørflyndre, kongereker, kamskjell, blåskjell, østerssopp og grønnsaksterninger. Serveres i en ildfast form med saus som laget av kinesisk barbequesaus med Szechuan pepper.

*A tasty seafood pot with flounder, prawns, scallops, mussels and vegetables in Chinese spicy barbeque sauce.*

Inneholder: Soya Peanøtter Skalldyr Bløtdyr Sesam

### DESSERT:

#### **BLACK AND WHITE SJOKOLADEMOUSSE** 黑白巧克力摩絲

Hjemmelaget mørk- og hvit sjokolademousse. Serveres med frisk frukt.

*Homemade black and white Chocolate mousse served with fresh fruits.*

Inneholder: Egg Melk

**PRIS PER PERSON KR. 620,-**

## SELSKAPSMENY 3 – SET MENU 3 (*Minimum 4 personer*)

### FORRETT - STARTER:

#### **DIM SUM COMBO** 点心拼盘

En sammensetning av 5 forskjellige kinesisk tapas, vårrull, Ha Gau, Siu Mai, Kow Choi Gau og Tja Fan Koh.

Serveres med sennep chilisaus, søt chilisaus og soya chilisaus.

*Dumpling combo with Spring rolls, Ha Gau, Siu Mai, Kow Choi Gau and Tja Fan Koh.*

Inneholder: Hvetemel Soya Peanøtter Skalldyr Sesam

### MELLOMRETT – SECOND COURSE:

#### **CRISPY DUCK** 香酥鸭

Husets soyabraisert and med kinesiske aromatiske krydder. Serveres sprøstekte og fordelt med tilbehør

som pannekaker, agurk, vårløk og en hjemmelaget Hoisin saus.

*Half crispy duck served with steamed pancakes, sliced cucumber, spring onions and homemade Hoisin sauce.*

Inneholder: Hvetemel Soya Peanøtter Skalldyr Sesam

### HOVEDRETT – MAIN COURSE:

#### **HOISIN POT** 龙虾海鲜煲

En skalldyrrett som består av en halv hummer, kongereker, blåskjell, sitrongress og assorterte grønnsaker.

Serveres i en ildfast form med en sursøt chilisaus som er en god kombinasjon av tom-yum og kinesisk barbequesaus.

*A lobster pot with prawns, mussels and vegetables in Chinese spicy sweet and sour sauce.*

Inneholder: Soya Peanøtter Skalldyr Bløtdyr Selleri Sesam

#### **KAM KON POT** 锦江煲

En herlig blanding av kongereker, lammefilet, oksefilet og kyllingfilet med østerssopp, squash, og assorterte grønnsaker. Serveres i en ildfast form med Szechuan chili og soyabønnesaus.

*Classic Szechuan hot pot mixed with prawns, sirloin of lamb, tenderloin of beef and chicken.*

Inneholder: Hvetemel Soya Peanøtter Skalldyr Sesam

#### **GYUNIKU TERIYAKI** 日式照烧煎牛柳

Grillet indrefilet av okse, med sesongens grønnsaker serveres med en hjemmelaget teriyaki saus som inneholder ingefær, sake og mirin.

*Grilled tenderloin of beef and seasonal vegetables in teriyaki sauce.*

Inneholder: Hvetemel Soya

### DESSERT:

#### **MANGO PUDDING** 芒果布丁

Husets mango pudding, toppet med mango saus, garnert med frisk frukt.

*Homemade mango pudding served with mango sauce and fresh fruits.*

Inneholder: Egg Melk

**PRIS PER PERSON KR. 650,-**

## SELKAPSMENY 4 – SET MENU 4

(OBS! Peking And må bestilles 2 dager i forveien )

### KJØKKENSJEFS SPESIALITET

北京烤鸭

**PEKING AND PÅ EKTE PEKINGVIS** (for 4 personer)

- FORRETT: DIM SUM COMBO**  
Består av 5 forskjellige kinesisk tapas, vårrull, Ha Gau, Siu Mai, Kow Choi Gau og Tja Fan Koh. Serveres med sennepsaus, søt chilisau og chilisoyasau.  
Inneholder: Hvetemel Soya Peanøtter Skalldyr Sesam
- MELLOMRETT: SPRØSTEKT AND I SMÅ SKIVER MED SKINN OG KJØTT**  
Serveres med pannekaker, agurk, purre løk og en hjemmelaget hoisin saus som inneholder sesamfrø og peanøtter.  
Inneholder: Hvetemel Soya Peanøtter Skalldyr Sesam
- HOVEDRETT: CHEUNG BAO AP**  
Wokstekt andestrimler med assorterte grønnsaker i en sterk saus som laget av Szechuan pastasaus og tørket chili.  
Inneholder: Hvetemel Sesam
- DESSERT: MANGO PUDDING**  
Husets mango pudding, toppet med mango saus, garnert med frisk frukt.  
Inneholder: Egg Melk

**PRIS KR. 2480,-**