

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 提拉米苏

Savoiardikjeks dyppet i espresso og rom med mascarponekrem og kakaodryss, serveres med frisk frukt
Italian cheese cake with rum and mascarpone cream. Served with fresh fruits.

Inneholder: Egg Hvetemel Melk

PRIS PER PERSON KR. 640,-

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 chilisaus.

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. 699,-

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:

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 錦江煲

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. 729,-

SELSKAPSMENY 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 chilisaus og chilisoyasaus.

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. 2880,-