

# OPPGRADERINGSMENY

Gjør konferansemiddagen til en festmiddag med vår oppgraderingsmeny inkl. festoppdekking, hvite duker og lys.

## 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 110,-

## 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 110,-

## 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 120,-

## 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 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.



Kontakt oss for  
et uforpliktende  
tilbud på kurs og  
konferanse.

Telefon: 35 06 08 00

E-post: [post@bohotell.no](mailto: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 140,-

## 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 170,-

## 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 220,-

## 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 270,-

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.

