

## Gruppemeny

...vi anbefaler:

### Grand Meny (6-retters) kr. 890,- (mellom 6 og 36 personer)

1. rett: Carpaccio av indrefilet okse
  2. rett: Scampicoctail
  3. rett: Fransk andebryst med portvinsaus
  4. rett: Sangriasorb
  5. rett: Indrefilet av reinsdyr/elg/hjort (ihht sesong)
  6. rett : Sjokolademoussé
- alternativ: Ostefat

eller sett sammen din egen meny:

### Forretter

Oksehalesuppe kr. 95,-

Laksesushi á la ArtCafé kr. 85,-

Scampicoctail kr. 85,-

Bruschetta kr. 85,-

Blandet salat á la ArtCafé kr. 85,-

Carpaccio av indrefilet okse kr. 88,-

### Hovedretter (som regel maks. 40 personer)

Kyllingroulade med kremet timiansaus kr. 245,-

Hvitvinsmarinert fennikelbrosme med beurre blanc kr. 295,- (maks. 30 personer)

Bakt breiflabb med oksehaleragout kr. 315,-

Ovnsbakt villaks med limeskorpe kr. 295,- (kun sesong)

Medaljonger av svinefilet kledd i bacon kr. 285,-

Ungarsk gulasj, gryterett med mandelpoteter kr. 260,-

Indrefilet Chateaubriand kr. 360,-

Pikant lammelårgryte marinert i Marsala av villsau fra Agder kr. 325,-

Andebryst med rotgrønnsaker i portvinsaus kr. 335,- (maks. 24 personer)

Indrefilet av kalv med champignoner i sherrysaus 375,-

Salviemarinert elgfilet 415,-

Til de fleste retter serverer vi ovnsbakte mandelpoteter eller amadinpoteter

Birkelandsvannet, 4532 Øyslebø, Tlf: 38 28 77 80, [info@artcafe.no](mailto:info@artcafe.no), [www.artcafe.no](http://www.artcafe.no)

## Dessert

Mandarin-ostekremkake kr. 75,-

Kirsebær-sjokoladecake kr. 85,-

Mangosorbet kr. 75,-

Iskrem van Gogh kr. 75,-

Kaluha isdessert kr. 85,-

Fruktsalat kr. 78,-

Ambrosia (De greske Gudenes yndlingsdessert) kr. 75,-

Creme Brulée kr. 85,-

Sjokolademoussé kr. 120,-

**Vinopplevelser:** Vi anbefaler den vinen som passer perfekt til den menyen du bestiller. Vi har egen vinimport av høykvalitetsviner til edruelige priser. Det er håndplukkede mindre produsenter som bruker i størst mulig grad økologiske metoder. De fleste vinene er prisbelønnede enkeltplasseringer og er en opplevelse i seg selv. Du får alltid en smaksprøve og kan overbevise deg selv om kvaliteten og smaksretningen du verdsetter. Vi kan også tilby vinsmaking for grupper. For mer informasjon, ta en prat med oss om dine ønsker.

**Betingelser ved gruppemeny og tilleggs informasjon:**

Du kan gjerne velge fritt fra gruppemenyen, men forutsetning er at hele gruppen bestiller samme meny. Grand Meny kan også lages med mindre antall retter. Spør oss ved særønsker om tilpasset pris. Gruppemeny kan bare forhåndsbestilles og gjelder for grupper fra 6 til 40 personer. For grupper som er mindre enn 10 personer er minstebestilling en 3-retters når gruppen kommer utenom åpningstidene. Avbestillinger 10 dager i forveien. Forandringer av antall gjester 48 timer i forveien. Forandringer forbeholdt. Det kan være mulig at enkelte råvarer ikke er tilgjengelig på kort varsel.

**Musikkopplevelse:** Ønsker du musikk til ditt arrangement, kan vi ordne med det. Vi har et samarbeid med musikere som spiller fra dinnerjazz til klassisk musikk. Spør oss i så fall om tilbud.

**Magisk opplevelse:** Ønsker du å skaffe en magisk stemning rundt ditt arrangement, kan vi tilby belyset skulpturpark med levende lys. Det er en ekstraordinær opplevelse for deg og dine gjester.

**Vårt slow-food-kjøkkenkonsept:** Vi satser i størst mulig grad på lokale og/eller økologiske råvarer. Hovedfokus er kvalitet på matvarene. Alt er laget fra grunn av. Halvferdigprodukter unngås. Vi bruker ikke mikrobølgeovn eller varmeskap. Alt blir laget á la minutt. Det bakes hovedsakelig med speltmel. Vår motto i kjøkkenet er: gode ting tar tid.