

NEDRE BERG GÅRDS MENYER

IOC-MENY

(Denne menyen ble valgt ut under toppmiddager for IOC og ledergruppene fra de 5 amerikanske selskapene som sponset vinterlekene på Lillehammer.)

Mottagelse:

Assorterte små smaker i sushi og tapasform, servert stående med champagne.

Forrett:

Urtegravet Hjortefilet i løvtynne skiver, tyttebær dressing, sprøstekt skogssopp, hjemmebakt flatbrød

Suppe:

Hjemmelaget Spinatsuppe med eggekuler, toppet med Lesjarømme

Hovedrett:

Einerbærgrillet Ørretfilet på paprikaseng, servert med sitrussaus, blancherte parisergulrøtter, romanesco, Duchessepoteter.

Dessert:

Husets særegne Isparfait med kiwicoulis

Pris 5 retter: 665,- Pris 4 retter (uten mottagelse: 540,- Pris 3 retter(uten suppe): 460,-

Norsk Høyfjellsmeny

Mottagelse: Assorterte små smaker i sushi og tapasform, servert stående med champagne.

Forrett: Einerbærgrillet Ørretfilet på ruccola, urterømme, balsamicoglase

Suppe: Kremet suppe av Skogssopp

Hovedrett: Reinsdyrfilet med kremet viltsaus, karamellbraisert sølvløk, sautert aromasopp, romanesco, rognebærgele, saltbakte Rosevalpoteter

Dessert: Lune Multer i Whisky, lettpisket fløte, rosettbakels

Pris 5 retter: 750,- (Pris 4 retter (uten mottagelse: 625,- Pris 3 retter: 595,-

Fra Ringsakers Skoger

Mottagelse: Smak av tørket reinsdyrhjerte, rømme, hjemmebakt flatbrød, Faun 4 cl

Forrett: Hjemmelaget Pate` av fjellørret og kveite, ferskvannskreps, sitronrømme

Suppe: Viltbuljong "Celestine", garnert med pannekakestrimler

Hovedrett: Varmrøkt Elgmørbrad med solbærsaus, marinerte og ovnsbakte rotgrønnsaker, fløtegratinerte mandelpoteter

Dessert: Trollkrem med strull

Pris 5 retter: 625,- Pris 4 retter (uten mottagelse: 500,- Pris 3 retter(uten suppe): 470,-

Nedre Berg Gård Symfoni

Mottagelse: Assorterte små smaker i sushi og tapasform, servert stående med champagne.

Forrett: Avocado med skalldyr Salat, toppet med lodderogn

Hovedrett: Grytestekte Rypebryst med blåbærsaus, portvinsmarinerte williamspærer, baconsautert rosenkål, glasserte småpoteter blandet med parisergulrøtter

Hvilerett: Skogsbærsorbet krydret med akevitt

Dessert: Sjokoladefondant med vaniljetilsmakt mascarpone

Pris 5 retter: 725,- Pris 4 retter (uten mottagelse: 600,- Pris 3 retter(uten sorbet): 550,-

FORRETTER

- Matklokka - Tapas på tallerken.....95,-*
- Minikoldtbord på bordet med lekre kjøtt og fiskeforretter, fingermat...150,-*
- Urtegravet Hjortefilet i løvtynne skiver, tyttebærdressing, sprøsteekt sopp...95,-*
- Avocado med skalldyrssalat, lodderogn...85,-*
- Einerbærgrillet Ørretfilet på ruccola, urterømme, balsamicoglace...85,-*
- Hjemmelaget Pate` av fjellørret og hvitfisk, ferskvannskreps, sitronrømme...85,-*
- Vellagret Serranoskinke med Galliamelon, appelsinbalsamico.....85,-*
- Akevittgravet laks med dijonsennenpssaus, brødstenger.....80,-*
- Kamskjell Nigiri, wasabi, soyasaus...115,-*
- Hjemmelaget Blomkålsuppe...75,-*
- Gratinert Løksuppe på vår måte.....75,-*
- Kremet suppe av Skogssopp.....75,-*
- Hanna Winsnes`Gulrotsuppe...95,-*
- Spinatsuppe med eggekuler, toppet med Lesjarømme...75,-*
- Husets kremede Fiskesuppe....115,-*
- Aspargessuppe Nedre Berg...75,-*

HOVEDRETTER

Alle hovedretter serveres på store porselensfat inkl. 2 ganger servering

Indrefile av reinsdyr med kremet viltsaus, karamellbraisert søvløk, sautert aromasopp, romanesco, rognebærgele, saltbakte Rosevalpoteter...395,-

Grytestekte Rypebryst med blåbærsaus, portvinsmarinerte williamspærer, baconsautert rosenkål, glasserte småpoteter blandet med parisergulrøtter...315,-

Varmrøkt Elgmørbrad med solbærsaus, marinerte og ovnsbakte rotgrønnsaker, fløtegratinerte mandelpoteter...315,-

Grillet Andebryst servert på appelsin og paprikasalsa, fløtegratinerte poteter, bakt selleri og nepe med baconrømme...315,-

Skinkesteik og medisterkaker på Hedmarksvis, med surkål, kokede poteter, svisker.....175,-

Bankekjøtt på tradisjonell måte, med makaronistuing, tyttbær, kokede poteter...235,-

Bankekjøtt Nedre Berg, laget av spesialmørnet Hjortefilet...370,-

Kalvestek med Grethas Fløtesaus, sesongens grønnsaker, kokede poteter...225,-

Reinsdyr Lårstek med kremet viltsaus, sautert sopp, broccolitopper, gulrøtter, maldonbakte rosevalpoteter...295,-

Matklokkas Svinefilet med soppsaus Waidemann, glasserte sukkererter, minigulrøtter, romanesco, maldonbakte gourmetpoteter...245,-

Honning-glassert Kalkunfilet med karamellsøvløk, kremet soppsaus, parisergulrøtter, romanesco, maldonbakte rosevalpoteter...285,-

Einerbærgrillet Ørretfilet på paprikaseng, servert med sitrussaus, blancherte parisergulrøtter, romanesco, Duchessepoteter...245,-

Mandelristet Ørretfilet surret i rømme, skalldyr, agurksalat, kokede poteter...265,-

Smørdampet Hellefisk med ovnsbakte rotgrønnsaker, mandelpoteter, Sandefjordsmør...325,-

DESSERTER

Husets særegne hjemmelagde Isparfait med kivi-coulis... 95,-

Lune Multer i Whisky, lettpisket fløte, rosettbakels... 115,-

Trollkrem med strull... 95,-

Sjokoladefondant med vaniljetilsmakt mascarpone... 95,-

Urtesauterte bær og frukter med cognackrem... 90,-

Hjemmelaget Karamellpudding... 75,-

Vanilje Gourmetis med lune bjørnebær... 90,-

Multekrem med rosettbakels... 85,-

Skogsbærmedallion servert på mangocoulis... 125,-

LUNCH

I tillegg til at rettene på vår middagsmeny også kan serveres til lunch, byr vi på følgende :

Elghakk på Innlandsvis, tyttebær og flatbrød... 215,- 280,- med dessert

Husets Viltgryte med ris, salat og brød... 215,- 280,- med dessert

Spekemat-tallerken med potetsalat... 215,- 280 med dessert

Assortert koldttallerken etter årstidene... 185,- 250,- med dessert

Enkel lunch-buffet med kalde kjøtt og fiskeretter, kake (min. 25 pers)... 275,-

Som over men med varmrrett og dessert... 375,-

Tapasbuffet med 7 fingermatretter og tilbehør... 325,-

Skinkesteik og medisterkaker på Hedmarksvis, med surkål, kokede poteter, svisker... 175,- med dessert 225,-

Einerbærgrillet Ørretfilet på paprikaseng, servert med sitrussaus, blancherte parisergulrøtter, romanesco, Duchessepoteter... 215,- med dessert 275,-

Mandelristet Ørretfilet surret i rømme, skalldyr, agurksalat, poteter. 235,- med dessert 295,-

Smørdampet Hellefisk med ovnsbakte rotgrønnsaker, mandelpoteter, Sandefjordsmør... 325,-

KVELDS-BUFFETER

Bugnende Spekematbord

med 6 typer kvalitetesspekemat, 2 typer potetsalat, grønn salat, rømme, hjemmebakt flatbrød, eggerøre.....295,-
Tillegg for varm rømmegrøt servert ved bordet....55,- sum 350,-

Kokkens Spesialkøldbord

med spennende spesialiteter i kjøtt og fisk, elgkarbonader varmrett.....375,-

Køldbord "Skog, Fjell og Fjord".

Vårt store kjøldbord for kresne ganer.

Med varmrett og desserter. Inneholder bl.a urtegravet hjortefilet, roastbeef av reinsdyr, stor skalldyrsanretning med kongekrabber, kreps m.m., flere typer hjemmelagde pateer.....495,-

Med varm viltrett og desserter.....575,-

Matklokkes Tapas-buffet.

9 spennende fingermatretter – både varme og kalde - fra alle verdenshjørner.....495,-

Med fingermatdessert.....550,-

Gårdens fusion-buffee

Lett blanding av tapas med internasjonalt preg og norske kjøldbordretter

Bl.a amerikansk barbeque, indisk tandoori, spansk serranoskinke, scampi på kinesisk vis, norsk hjemmelaget fjellørretpate.....m.m.....465,-

Med desserter.....520,-

Vegatar-buffee

Varme og kalde vegetar og pastaretter, spennende spesialkomponerte salater.....295,-

For bestilling ring 62360108 – 90898425.

e-mail: oleb2@online.no

Internett: www.oleberg.no

Nedjustering av antall senest 48 timer før ankomst vil ikke bli fakturert.

Lokaler på Nedre Berg Gård:

Hovebygning fra 1920: inntil 48 pers.

Stabbur fra 1650: Inntil 80 pers.

Gildehall fra 1998: Inntil 7-800 personer.

Vi tilbyr også catering – overnatting – aktiviteter/ underholdning og festivalservice ved større arrangementer.