



BRASSERIE Fengselet

Tapasmeny nr 1

Varmt

- Stekt scampi med cashewnøtter (2,6,11,12,14C)
- Kylling kjøttboller i sterk tomatsaus (6,12)
- Svinenakke med «husets Bbq glaze» (5,6,11,12)
- Urtebakte små poteter(6,12)
- Utvalg av pølser fra Brandbu Pølsemakeri(6,7,12,)
- Kylling lår «black carlic» (6,12)

Kaldt

- Pulled pork med nudelsalat (1H,3,5,6,11,12)
- Laks og kamskjell cheviche med koriander, vårløk, sjøgress og sitron soya buljong (1H,2,4,8)
- Spekemat ifra Ask gård i Åsbygda med Fransk potetsalat (3,7,10,12)
- Lefse med røkelaks (1H,1R,3, 4)
- Pastrami med vårløkkrem – eple og dill (4,12)
- Couscous med grønnsaker (9,12)
- Salat med oliven, fetaost og soltørkede tomater (6,7,12)
- Roastbeef «asian style» med pio pino – kimichi (6,11,12)
- Marinerte reker med dill og sitron (2,3)
- Aioli og foccacia (1H,3,7)

Menypris kr 525,- inkl mva

Allergener: ①Gluten ②Skalldyr ③Egg ④Fisk ⑤Peanøtter ⑥Soya ⑦Melk ⑧Bløtdyr ⑨ Selleri
⑩ Sennep ⑪ Sesamfrø ⑫ Svoveldioksid og sulfitter ⑬ Lupin ⑭ Nøtter
H= Hasselnøtt, **MA**= Makademianøtt, **M**= Mandler, **P**=Pistasjnøtter **C**=Cashewnøtter
H=Hvete, **R**=Rug, **HA**=Havre, **B**=Bygg

Tapasmeny nr 2

Varmt

- Stekt scampi med cashewnøtter (2,6,11,12,14C)
- Kylling kjøttboller i sterk tomatsaus (6,12)
- Bakte små poteter (6,12)
- Utvalg av pølser fra Brandbu Pølsemakeri (6,7,12)

Kaldt

- Pulled pork med nudelsalat (1H,3,5,6,11,12)
- Spekemat fra Ask gård i Åsbygda med Fransk potetsalat (3,7,10,12)
- Lefse med røkelaks (1H,1R,3, 4)
- Couscous med grønnsaker (9,12)
- Salat med oliven, fetaost og soltørkede tomater (6,7,12)
- Roastbeef «asian style» med pio pino – kimichi (6,11,12)
- Aioli og foccacia (1H,3,7)

Menypris kr 395,- inkl mva

Tapas desserter:

Sesongens dessert (spør oss gjerne hva vi anbefaler)

Tiramisu krem med «kaffekjeks» og solbær kompott (1H,3,7)

Vaniljekrem med jordbærkompott (3,7)

Sitronterte med bringebær (1H,4,7)

Pris kr 89,- pr person inkl mva – alle desserter lages i porsjongsglass/skåler

Allergener: ①Gluten ②Skalldyr ③Egg ④Fisk ⑤Peanøtter ⑥Soya ⑦Melk ⑧Bløtdyr ⑨ Selleri
⑩ Sennep ⑪ Sesamfrø ⑫ Svoveldioksid og sulfitter ⑬ Lupin ⑭ Nøtter
H= Hasselnøtt, **MA**= Makademianøtt, **M**= Mandler, **P**=Pistasjnøtter **C**=Cashewnøtter
H=Hvete, **R**=Rug, **HA**=Havre, **B**=Bygg

Mer «klassisk» koldtbord

Varmt

- Karbonade med løk (3,6,7)
- Bakte småpoteter (6)
- Kyllinglår med urter (6,10,12)
- Utvalg av pølser fra Brandbu Pølsemakeri (6,7,10)

Kaldt

- Roastbeef med potetsalat (3,6,7,10,12)
- Utvalg av spekemat fra ASK gård i Åsbygda(12)
- Røkelaks med eggerøre (3,4,7)
- Hele reker med majones og sitron (2,3,6)
- Gresk salat med oliven og fetaost (3,6,7,10,12)
- Foccacia, smør og aioli (1H, 3,6,7)

Menypris kr 375,- pr person inkl mva

Info om bestilling og antall

NB: Minimumsbestilling for våre tapasmenyer og koldtbord er 10 personer. Alle i selskapet må ha samme meny og eventuelt velge samme dessert.

Maten må hentes hos oss i vår åpningstid.

Menyene må bestilles vi telefon eller mail eller telefon senest 5 dager i forveien. Bestillingen er ikke å regne som bekreftet før den er bekreftet av oss pr mail eller telefon.

Endring i antall må være registrert hos oss senest 5 dager i forveien ellers vil det siste bekreftede antallet bli fakturert.

Allergener: ①Gluten ②Skalldyr ③Egg ④Fisk ⑤Peanøtter ⑥Soya ⑦Melk ⑧Bløtdyr ⑨ Selleri
⑩ Sennep ⑪ Sesamfrø ⑫ Svoveldioksid og sulfitter ⑬ Lupin ⑭ Nøtter

H= Hasselnøtt, **MA**= Makademianøtt, **M**= Mandler, **P**=Pistasjnøtter **C**=Cashewnøtter

H=Hvete, **R**=Rug, **HA**=Havre, **B**=Bygg