



Botnen Gjestetun  
Einarhaug 34  
5610 Øystese  
Tlf: 56 55 52 49 / Mob900 32 785  
Fax: 56555249  
Org.nr.: NO 955 05 0673 MVA  
www.botnengjestetun.no

## MENY PÅ BOTNEN

<b>Varmtbord:</b>	Ovnsbakt laks Svinesteik eller røykt svinekam Entrecôte (okse) Karbonade av Highlandfe Poter, grønnsaker, salat og saus <b>Dessert:</b> Tre typer dessert evt. kake Kaffe	kr. 350 pr.
pers		
<b>Forrett:</b>	Blomkålsuppa	kr. 75 pr.
pers		
	Røykjelaks m/ salat og ramsløkdressing	kr.
80 pr. pers		
	Spekeskinke m/ melon	kr.
80 pr. pers		
	Rekepate m/ lodderogn, dressing og salat	kr. 80 pr.
pers		
<b>Hovudrett:</b>	Heimelaga karbonade av skotsk høglandsfe m/ løk, saus, grønnsaker	Kr. 200 pr.
pers		
	Ovnsbakt laks m/ poteter og grønnsaker- evt. Salat	Kr. 220 pr.
pers		
	Røykt svinekam m/ grønnsaker, fløytesaus	Kr. 210 pr.
pers		
	Fylt lammesteik m/ grønnsaker og saus	Kr.
250 pr. pers		
	Kalvesteik m/ grønnsaker og fløytesaus.	Kr. 250 pr.
pers		
	Kalkun m/ waldorfsalat og grønnsaker	Kr. 250 pr.
pers		
	Alle rettar vert servert med kote poteter (Fløytegratinerte poteter kr. 15 pr. pers.)	
<b>Anna:</b>	Gryterett m/ ris og salat. Brød og smør.	Kr. 200 pr.
pers		
	Viltgryte m/ ris og salat	Kr. 200 pr.
pers		
	Betasupa m/ brød el. rundstykker	Kr. 125 pr.
pers		

<b>Dessert:</b>	Skogsbærblending m/ is og vaniljesaus	Kr.
80 pr. pers		
	Karamellpudding m/ krem	Kr. 75 pr.
pers		
	Fromage m/ saus	Kr. 75 pr.
pers		
	Tilslørte bondepiker	Kr. 75 pr.
pers		
	Riskrem m/ saus	Kr. 75 pr.
pers		

- Borda vert dekket med kvite dukar, lys og enkel blompepynt
- Oppdekking til kakeservering inkl. kaffe/te: kr. 55 pr. pers. Kaker kjem i tillegg. Etter avtale kan ein ta med egne kaker.
- Alle rettar; øl, vin og brennevin. Det er difor ikke høve til å nytta medbrakte drikkevarer.