



Våre Selskapsmenyer Høsten 2023

Våre selskapsmenyer er komponert med tanke på våre norske tradisjoner med utnyttelse av de råvarene som vi har i sesong. Vi har også en forkjærlighet for bruk av konserveringsmetoder som har vært brukt for å konservere, utnytte og tilberede råvarene på best mulig vis.

Vi tilstreber at alle våre råvarer er produsert av leverandører og bearbeidet av bedrifter vi har rundt oss her i fantastiske Ryfylke.

MENY I (3 retter + Ganefryd)

Sjernarøytunets Ganefryd – En liten appetittvekker eller tre, - servert ved ankomst og gjerne med lokalprodusert Ryfylke sider eller ferskpresset fruktmost.

Presset bog av Ryfylkelam i lefse m/ Sennep

Sprø potetvaffel med ryfylkerøre og rogn

Kremet Byggotto med rosmarin glaserte gulrøtter og betaost

Røkelaks «tartar» fra Skiftun med ferskostkrem,
syltede beter, fritert rugbrød & urter.

Langtidsbakt Ribberull med sprø svor fylt med Salvie

Rødkål med eple, stjerneanis, & kanel,

Persille poteter & Sjø Saus

Karamell Pannacotta og Brune pinner

Ferskpresset Kaffe

Bygdakokken - Joakim Moberg Wiborg

Fåhagen 33, 4160 Finnøy

Mobil: +47 417 64 102

E-post: bygdakokken@outlook.com

Org.nr: 917 405 360



MENY II (3 retter + Ganefryd)

Sjernarøytunets Ganefryd – En liten appetittvekker eller tre, - servert ved ankomst og gjerne med lokalprodusert Ryfylke sider eller ferskpresset fruktmost.

Røkt Rødbet tartar med ristede gresskarkjerner

Knuste sprø poteter med rømme og lakserogn

Svine Riette med syrlig krydderkål

Surdeigs «club» med Idsøe Amerika bacon,
soltørkede Juanita tomater, og røkt løkaioli

Bakt Kveitefilet med sprøtt urtelokk,
Honning glaserte grønnsaker, bakte Juanita tomater
Saltbakte små poteter & sider smørsaus

Saftig Gulrotkake m/Snøfrisk krem
Glaserte gulrøtter med stjerneanis & kanel
Ferskpresset Kaffe



MENY III (3 retter + Ganefryd)

Sjernarøytunets Ganefryd – En liten appetittvekker eller tre, - servert ved ankomst og gjerne med lokalprodusert Ryfylke sider eller ferskpresset fruktmost.

Butterdeig med røkelakskrem og dill

Pepperost med glaserte beter og rugkna

Syltet kveite og krydderkål

Sjernarøytunets Kremede Fiskesuppe m/bakt laks
Grønnsaker Julienne og Syltet Fenikkel,
Tomat Focaccia & Pisket Urtesmør

Hel Langtidsbakt Lammebø med masse tilbehør og sauser
(til å dele på bordet)

Ryfylke potetlomper, Gresskar Hummus m/ristede nøtter, Røkte Rødbeter
m/fetaost Honning & Sennep saus, Soltørket tomatpesto, Grillet hjertesalat,

Saltbakte små poteter & Aioli

Gongkake med Rauostkrem
Glaserte gulrøtter med stjerneanis & kanel
Ferskpresset Kaffe