

# FESTMENY 2010

## Oslo - København

---

### FORRETTER

**Terrin av torsk** og urter med purreløkgele og pimentkrem

**Fisketapas** med kammusling, tigerreker og røket laks

**Kremet fiskesuppe** med dolmer av fisk og persilleolje

**Rillette av perlehøne** med seil av sprøtt rugbrød og bringebærølje

**Røkt oksecarpaccio** med foie gras og nøttesirup

---

### HOVEDRETTER

**Unghane** bakt i grønn ertemousse

**Indrefilet av svin** med spinat timbale og timiansaus

**Lammeculotte** med fylt tomat og rosmarinsaus

**Okseroulade** fylt med spinat og sopp, servert med små bakte pepperfrukter og okseglace

**Stekt villaks** med krabbesoufflè, muslinger og urter beurre blanc, toppet med purreløk og lakserogn

---

### DESSERTER

**Vanilje panna cotta** med friske bær og frukter

**Skandinavisk ostetallerken**

**Bounty islagskake** med sjokoladebunn og ganache

**Pecanterte** med jordbær-is og myntesirup

**Gateau Marcel** med rabarbrakompott og limemousse

---

### EKSTRARETTER/TILKJØP

Gjelder kun 2.bordsetning. Pristillegg kr. 66,- per person.

**Tigerreker og krydret spansk pølse** på spyd, servert med salat, bær og parmesan

**Artisjokksalat** med fetaost, haricot vert og balsamico vinaigrette

**Røkt andebryst** med sprø bacon, melon og sitrusfrukter

---

Festmeny serveres til minimum 8 personer. Menyen må være felles for hele gruppen, og må være oss i hende senest 30 dager før avreise. Ved manglende menyvalg, vil DFDS velge en meny for gruppen. Vennligst gi beskjed ved allergier og vegetarkost. Om vin er inkludert i pakken er det skipets vin som serveres, denne er mulig å oppgradere (se egen vinmeny).