

Selskap & Catering

Selskap ved havet! Vi har koselige selskapslokaler til enhver anledning. Vår stab har lang erfaring med selskaper, og hotellet er et populært sted for bryllup, barnedåp, konfirmasjoner og andre viktige sammenkomster.

Hotellet driver også utstrakt catering virksomhet, og leverer til både store og små selskaper og arrangementer i vårt distrikt.

Vi har gode erfaringer med å skaffe underholdning til arrangementer, så dersom det skulle være ønskelig er det bare å ta kontakt, så skal vi gjøre vårt ytterste for å skaffe rett underholdning til nettopp ditt arrangement.

Kontakt oss

For mer info og booking, tlf: 38 38 98 00,
e-post: farsund@fjordhotellene.no



FØLG OSS GJERNE PÅ
FACEBOOK & INSTAGRAM

ALA CARTE
& PIZZA



Forretter

Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe med dagens fangst, grønnsaker og urteolje. Serveres med brød.
Allergener: fisk, skalldyr, bløtdyr og melk.
Brødet inneholder gluten (hvete).
kr. 145,- (liten porsjon)

Scampi & Red curry

Stekte scampi i red curry og kokosmelk, vårløk, koriander og focaccia.
Allergener: skalldyr, sulfitt og gluten (hvete-focaccia).
kr. 155,-

Sommersalat

Sprø salat med spekeskinke, tomat, vannmelon, salte mandler, sitron & honningvinaigrette.
Allergener: sulfitt og mandler.
kr. 165,-

Småretter

Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe med dagens fangst, grønnsaker og urteolje. Serveres med brød.
Allergener: fisk, skalldyr, bløtdyr og melk.
Brødet inneholder gluten (hvete).
kr. 198,- (stor porsjon)

Cæsarsalat

Kylling, bacon, cæsardressing, romano salat og krutonger.
Allergener: melk, egg, sennep, sulfitt og gluten (hvete).
kr. 195,-

Homestyle hamburger

Grillet burger med cheddar, briochebrød, chilimayo, tomat, løkringer og pommes strips.
Allergener: gluten (hvete), egg, melk, sennep og sulfitt.
kr. 235,-

Fish & Chips

Fritert fersk fisk, pommes strips, erstepurè, remulade og sitron.
Allergener: fisk, gluten (hvete), melk, sulfitt, egg og sennep.
kr. 245,-

Hovedretter

Sirdalsørret

Stekt lokal ørret med frisk salat, agurk, asparges og ramsløkkrem.
Allergener: fisk, sulfitt, melk, sennep og egg.
kr. 335,-

Indrefilèt av okse

Casoulet av cherry tomater, rødløk & spinat, asparges og rødvinssjysaus.
Allergener: sulfitt og selleri.
kr. 349,-

Langtidsbakt lammelår

Serveres med rosmarin, hvitløkssmør, tzatziki, sommersalat med vannmelon, salte mandler og sitron & honningvinaigrette.
Allergener: sulfitt, mandler og melk.
kr. 325,-

Potetvalg: saltbakte småpoteter, pommes strips og fløtepoteter (melk).

Dessert

Mørk sjokolade fondant

Nystekt sjokoladefondant med vaniljeis og vaniljesaus.
Allergener: gluten (hvete), melk og egg.
kr. 149,-

Pannacotta

Friske bær og jordbærcoulis.
Allergener: melk og pistasjenøtter.
kr. 139,-

Pavlova

Mangoisparfait, marinert vannmelon og pistasjenøtter.
Allergener: sulfitt, melk, egg og pistasjenøtter.
kr. 129,-

Pizza

Margherita

Ost, tomat og mozzarella.
Allergener: gluten (hvete) og melk.
kr. 142,-

Spekeskinke

Vellagret spekeskinke fraTynset og parmesan.
Allergener: gluten (hvete) og melk.
kr. 184,-

Pepperoni

Ost, pepperoni, løk og ananas.
Allergener: gluten (hvete) og melk.
kr. 162,-

Kjøttdeig

Kjøttdeig, mais, løk og torilla chips.
Allergener: gluten (hvete) og melk.
kr. 172,-

Hvitløksdressing eller salsa kr. 32,-
Allergener: egg.

Ekstra topping kr. 25,-

Våre pizza har en tynn og sprø bunn, 29 cm store.

Vi har også glutenfrie pizzabunner.

Spør oss gjerne om barnemeny