

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



MENY

Forretter

Fiskesuppe

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

Scampi & red curry

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

Salat med spekeskinke

Eplekompott, blåbær, salte mandler, sitron vinaigrette og vellagret spekeskinke fra Tynset. Serveres med focaccia og smør.
Allergener: nøtter (mandler) og sulfitt. Gluten (hvete) i focaccia.
Melk i smør.
kr. 145,-

Småretter

Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe med dagens fangst, grønnsaker og urteolje. Serveres med brød.
Allergener: fisk, skalldyr, bløtdyr, selleri og melk.
Brødet inneholder gluten (hvete).
kr. 225,- (stor porsjon)

Homestyle hamburger

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

Hovedretter

Pannestekt breiflabb

Hvitvinskokte grønnsaker, burre blanc og vårløk.
Allergener: fisk, sulfitt, selleri og melk.
kr. 355,-

Ovnsbakt langefilet

Serveres med erterpurè og bacon.
Allergener: fisk og melk.
kr. 295,-

Indrefilet av okse

Serveres med selleripurè, stekte grønnsaker og kremet grønn peppersaus.
Allergener: melk og selleri.
kr. 349,-

Langtidsstekt reinsdyrskank

Langtidsstekt med timian og hvitløk, serveres med stekt rosenkål, soppstuing og rognebærgele.
Allergener: melk og sulfitt.
kr. 335,-

Potetvalg: saltbakte poteter, pommes strips og hjemmelagde fløtepoteter (melk i fløtepoteter).

Dessert

Mørk sjokolade fondant

Serveres med ekte vaniljeis, krem og jordbærcoulis.
Allergener: gluten (hvete), egg og melk.
kr. 155,-
(NB! Denne retten kan fås gluten og melkefri).

Belgisk vaffel

Sjokoladeis, karamellsaus, krem og peanøtter.
Allergener: gluten (hvete), egg, melk og nøtter (peanøtter).
kr. 145,-

Kokos pudding

Serveres med mango salsa og bringebær sorbet toppet med pistasjenøtter.
Allergener: egg og nøtter (pistasjenøtter).
kr. 145,-

Pizza

Margherita

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

Spekeskinke

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

Pepperoni

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

Biff

Bbq marinert biffkjøtt, rødløk, vårløk og chili.
Allergener: gluten (hvete) og melk.
kr. 172,-

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

Ekstra topping kr. 30,-

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

Vi har også glutenfrie pizzabunner.

Spør oss gjerne om barnemeny