

Middagsmeny **PÅSKA 2020**

Fredag 3. april

*Kjerkjøtt frå ein lokal produsent
Smakar av lam som har beita i Griningsdalen
Crepes suzette med brunostis*

Laurdag 4. april

*Heimelaga blomkålsupe
Filet av haustens vilt, med grønnsaker,
god viltsaus og hasselbackpoteter
Crème Brûlée*

Sundag 5. april

*«Ein smak av Jotunheimen»,
Dagens fisk. Lokal fjellaure, dersom vi får tak i det.
Sjokoladedessert*

Måndag 6. april

*Potet- og purrelauksupe
Kokt reinsdyrkjøtt servert på tradisjonelt vis med lauksaus,
rotgrønnsaker og potetstappe
Ostekake*

Tysdag 7. april

*Middagsbuffet med lokale smakar og tranchering av
lammelår frå garden Snerle i Vågå. Dessertbord. Den lokale vinimportøren
Bertel & Martens presenterer vinane sine.*

Onsdag 8. april

*Meny frå Christine Storm Munch si kokebok (oldemor til Edvard Munch)
Variantar av sylta fisk og grønnsaker
Fersk torsk eller norsk fårefilet, valfritt
Sitronerte*

Skjærtorsdag 9. april

*Krema fiskesupe
Heilsteikt hjortelår med grønnsaker, poteter og saus. Tranchering i spisesalen
Omelette norvegienne; ein klassisk isdessert*

Langfredag 10. april

Stor påskebuffet med varme og kalde rettar og dessertbord

Påskekvelden 11. april

*Denne kvelden er middagen kl. 19.00 for alle
Smakar av fjellaure
Reinsdyr frå Vågå med friske grønnsaker, viltsaus og potetstappe
Blautkake og moltekrem med skryller*

Sundag 12. april

*Grava reinsdyr med tyttebærrømme
Kalvekjøtt med grønnsaker, poteter og saus
Dagens dessert*



Prisen på den treretters middagsmenyen vår er 420 kr per person. Langfredag og påskekvelden er prisen 480 kr per person. Har du pensjon, er middagen inkludert i prisen.

Det kan bli endringar i menyen. Middagen blir servert klokka 18.30 - 20.30 kvar kveld, og kan bestillast per e-post på post@bessheim.no eller telefon 61 23 89 13.

Bessheim

FJELLSTUE & HYTTER

www.bessheim.no