

A LA CARTE

Velkommen til en
god gammeldags julefeiring på

Værtshuset Bærums Verk

Et flere hundre år gammelt vertshus
i skogkanten, snøfnugg i luften, en sprakende
peis og meny full av husets tradisjonsrike julemat.
Alt ligger til rette for en uforglemmelig julefeiring
på Værtshuset Bærums Verk

Vårt ”norskinspirerte kjøkken” har
hovedsakelig norsk mat på menyen.

All mat fremstilles på vårt eget kjøkken og
består av de beste råvarer som kan oppdrives.
Vi som arbeider her ønsker å ta godt i mot deg
og gi deg en følelse av å være en venn av huset.

Julen er en høytid i matveien.
Kjøkkenet har komponert menyen med kjærlig
hånd og vi kan komponere vinmeny til denne.

For reserverasjoner 6 eller flere personer må
menyen forhåndsbestilles og alle må ha lik meny.

Lutefiskmeny må forhåndsbestilles for
hele selskapet.

”Det beste et menneske kan gjøre, er å
spise og drikke og unne seg gode dager
midt i alt sitt strev.”

(Forkynneren 2,24.)

Velkommen til oss!

Hilsen
Ulla og Bob Laycock



VÅR ALACARTE-MENY PÅ NETT:



KJØKKENSJEFENS

JULENS HUMMERSALAT MED ANDELEVER
SERVERES PÅ RØD RABARBRA SALAT MED AVOCADO, ASPARGES OG SYRLIG MAJONES

RYPEMOUSSE MED SPEKET RYPEBRYST
SERVERES MED ROSENKÅL, SYLTET SOPP OG RYPESKUM

POSTJERT KVEITE MED RØDBETESAUS
SERVERES MED ERTEPURÉ OG BETER

OG/ELLER

HJORTEFILET MED TRANEBÆRSAUS
SERVERES MED SAUTERT SKOGSOPP, ROTGRØNNSAKER OG FLØTEGRATINERTE POTETER

MODNE OSTER
SERVERES MED HUSETS VALNØTTBRØD

TROLLKREM PANNACOTTA
SERVERES MED TYTTEBÆR OG TYTTEBÆRSORBET

3 RETTER 695,- VIN FORSLAG 695,-

4 RETTER 755,- VIN FORSLAG 755,-

5 RETTER 805,- VIN FORSLAG 805,-

6 RETTER 865,- VIN FORSLAG 865,-



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

Værtshuset Bærums Verk

Vertshusveien 10, 1353 Bærum. Tlf. 67 80 02 01
www.vaertshusetbaerum.no





SUPPE OG FORRETTER

KREMET HUMMERSUPPE

TILSMAKT COGNAC
250,- (M,S)

AQUAVIT GRAVET ØRRET

SERVERES MED SPINAT OG SENNEPSSAUS
240,- (SE,F)

JULESALAT MED HUMMER OG ANDELEVER

RØD RABARBRA SALAT MED AVOKADO, ASPARGES OG SYRLIG MAJONES
270,- (S,F,SE,E)

TRADISJONELL RAKEFISK FRA VALDRES

SERVERES MED RØDLØK, RØMME, KOKTE POTETER OG LEFSER
270,- (F,M,G)

RYPEMOUSSE MED SPEKET RYPEBRYST

SERVERES MED ROSENKÅL, SYLTET SOPP OG RYPESKUM
260,- (M,E,SE)

PEPRET ELG CARPACCIO

SERVERES MED OLIVENOLJE, RUCCOLA, PINJEKJERNER OG HOLTEFJELLOST FRA EIKER
250,- (M,E,SE,N)

VEGETARRETT

RØDBETECARPACCIO

SERVERES MED OLIVENOLJE, RUCCOLA, PINJEKJERNER OG HOLTEFJELL OST
220,- (M,E,SE,N)

FISK

POSJERT KVEITE MED RØDBETESAUS

SERVERES MED ERTEPURÉ, BETER OG KOKTE POTETER
390,- (F,M)

KJØTT

HJORTEFILET MED TRANEBÆRSAUS

SERVERES MED SAUTERT SKOGSOPP, ROTGRØNNSAKER OG FLØTEGRATINERTE POTETER
390,- (M)

ROSASTEKT REINSDYRFILET PÅ EN SENG AV RØDKÅL

SERVERES MED GULROT, MANDELPOTETPURÉ, SOPP, TYTTEBÆR OG FLØTESAUS
410,- (M)

PINNEKJØTT MED VOSSAKORV

SERVERES MED KÅLRABISTABBE
450,- (M)

OST OG DESSERT

MODNE OSTER

SERVERES MED HUSETS VALNØTTBRØD
175,- (G,N,M)

TROLLKREM PANNACOTTA

SERVERES MED TYTTEBÆR OG TYTTEBÆRSORBET
145,- (M,E)

LUN JULEBROWNIE

SERVERES MED KIRSEBÆR OG KANELIS
145,- (M,E,N)

GAMMELDAGS KARAMELLPUDDING MED KREM

SERVERES MED KARAMELLSAUS OG MARINERTE BÆR
145,- (M,E)

VÆRTSHUSETS MULTEOSTEKAKE PÅ PEPPERKAKEBUNN

SERVERES MED PEPPERKAKEIS OG GLØGGSAUS
145,- (M,E,G)

LITEN DESSERT

EN KULE HJEMMELAGET PEPPERKAKEIS OG KARAMELLSAUS
120,- (M,E,G)

