

# 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.

Lutfiskmeny 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 MARINERTE TYTTEBÆR OG TYTTEBÆRSORBET

3 RETTER 745,- VIN FORSLAG 745,-  
4 RETTER 815,- VIN FORSLAG 815,-  
5 RETTER 895,- VIN FORSLAG 895,-  
6 RETTER 945,- VIN FORSLAG 945,-



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  
260,- (M,S)

### AKEVITT-GRAVET ØRRET

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

### JULESALAT MED HUMMER OG ANDELEVER

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

### TRADISJONELL RAKEFISK FRA VALDRES

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

### RYPEMOUSSE MED SPEKET RYPEBRYST

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

### PEPRET ELG CARPACCIO

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

## VEGETARRETT

### RØDBETECARPACCIO

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

## FISK

### POSJERT KVEITE MED RØDBETESAUS

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

## KJØTT

### HJORTEFILET MED TRANEBÆRSAUS

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

### ROSASTEKT REINSDYRFILET PÅ EN SENG AV RØDKÅL

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

### PINNEKJØTT MED VOSSAKORV

SERVERES MED KÅLRABSTABBE OG KOKTE POTETER  
470,- (M)

## OST OG DESSERT

### MODNE OSTER

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

### TROLLKREM PANNACOTTA

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

### LUN JULEBROWNIE

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

### GAMMELDAGS KARAMELLPUDDING MED KREM

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

### VÆRTSHUSETS MULTEOSTEKAKE PÅ PEPPERKAKEBUNN

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

### LITEN DESSERT

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

