



HUMMEREN
HOTELL

Selskapsmenyer 2025

No. 1

Kremet Skalldyrsuppe

*Serveres med smørstekt Kamskjell,
grønnsaks julienne og
rød kaviar*

Lammestek Provencale

*friske grønnsaker og tyttebær,
fløtegratinerte poteter anbefales*

Sjokoladefondant

serveres med vaniljeis og bærcoulis

pris pr. pers. kr. 755,-



HUMMEREN
HOTELL

No. 2

Spekeskinke med Salat
melon og urtesmørtoast

Torskeloin

serveres med kremet agurk-dill saus
soltørkede tomater, Romanescu
og smeltede cherry tomater
Potetpure med ferske urter

Pannacotta

med bringebærsaus og frisk frukt

pris pr. pers. kr. 845,-



HUMMEREN
HOTELL

No. 3

Hummerens Fiskesuppe

Tradisjonell Surstek

*serveres med blomkål, broccoli og gulrøtter,
waldorfsalat og tyttebær
kokte poteter anbefales*

Hjemmelaget Karamellpudding

pris pr. pers. kr. 755.-



HUMMEREN
HOTELL

No. 4

Chili-appelsin marinert Scampi

Crispi salat og vinaigrette, cherry tomater

Urte-Hvitløk toast

Urtebakt Indrefilet av Okse

Sesongens grønnsaker og Rosmarin bakte småpoteter

Rødvinsaus

Crème Brûlée

med bær kompott

pris pr. pers. kr. 995,-

Om Okse ytrefilet i stedet for indrefilet

blir pris 1095.-



HUMMEREN

HOTELL

No. 5

½ Nytrukket Hummer

*med salat, dressing, majones og Sandefjordsmør
serveres med baguette og smør*

Ytrefilet av Hjort

*stekt sopp, brokkoli, glaserte gulrøtter
urtebakte poteter, viltsaus og tyttebær*

Hjemmelaget parfait

med sesongens bær

*pris pr. pers. kr. 645,-
+ Hummer*

*Minner om at alle gjester må velge samme
menyalternativ.*

*Allergier tar vi selvfølgelig på alvor og setter
stor pris på å vite
om dem minimum 3 dager i forkant
av arrangementet.*

Selskapsmeny 2025



HUMMEREN
HOTELL

Selskapsmeny 2025