

Menyforslag Ishavsmuseet 2026

Koldtbord med 2 varmrett VÅR:

- Biffsnadder med heimelaga bearnaise saus og ris
- Klippfisk med bacon og stekt løk, bakt småpotet
- Nicoise salat
- Agurk salat
- Potetsalat
- Røyka laks
- Reker med skal
- Spekeskinke
- Tørr mør
- Fenalår
- Eggerøre
- Rømme
- Majones
- Dressing
- Heimelaga brød og focaccia
- Smør

Pris: 385,- pr. pers

Koldtbord med 2 varmrett SOMMAR:

- Grilla kyllinglår med bbq saus, ris, og kokte grønnsaker
- Bakt laks med sitronsmør saus, potetmos og saute au beurre rosenkål
- Gresk salat
- Cobb salat
- Potetsalat
- Røyka laks
- Reker med skal
- Spekeskinke
- Tørr mør
- Fenalår
- Eggerøre
- Rømme
- Majones
- Dressing
- Hjemmelaget brød og focaccia
- Smør

Pris: 345,- pr. pers

Koldtbord med 2 varmrett HAUST:

- Fårikål med kokt potet
- Torsk med stekt løk og bacon, fløte saus, mix grønnsaker
- Cæsar salat
- Caprese salat
- Potetsalat
- Røyka laks
- Reker med skal
- Spekeskinke
- Tørr mør
- Fenalår
- Eggerøre
- Rømme
- Majones
- Dressing
- Hjemmelaget brød og focaccia
- Smør

Pris: 435,- pr. pers

Koldtbord med 2 varmrett VINTER:

- Svineribbe gryte med ris og grønnsaker
- Sei poche (kokt i vin) med potet og yoghurtsaus
- Waldorf salat
- Paysanne salat
- Røyka laks
- Reker med skal
- Spekeskinke
- Tørr mør
- Fenalår
- Eggerøre
- Rømme
- Majones
- Dressing
- Hjemmelaget brød og focaccia
- Smør

Pris: 345,- pr. pers

Alle sesongens kaldtbord kan sjølvstilt bestillast heile året, men vi anbefala å følge årstida med tanke på sesongens råvare.

Kaldtbord Polarstar

(min 25 pers)

Vel inn to varme rettar

Varme rettar:

- Raud bacalao
- Kvit bacalao
- Karbonadar
- Gryterett (vel kylling, biffkjøt, kval eller selkjøtt, servert med ris eller potet)
- Steikt kalkunbryst med erterpure
- Potet og fennikel stappe med pølser
- Rjomegraut
- Omnsbakt laksefilet
- Røyka svinekam med sennepssaus

Kaldrettar

- Røykalaks med eggerøre
- Roastbiff med remuladesaus
- Gravlaks med sennepsdressing
- Fenadlår
- Tørrmorr
- Spekemat
- Ostefat
- Fiskekabaret
- Pate med cumberlandsaus
- Mozarellasalat
- Potetsalat
- Cæsarsalat
- Waldorfsalat
- Asparges med pinjenøtter, parmesan og balsamicosaus
- Salat med nypoteter og reker
- Couscoussalat med fetaost og oliven
- Nysteikt brød
- Heimelaga Focacciabrød
- Smør

Kr. 575,- pr. pers

Ishavsmuseets TAPAS

(Min 25 pers)

Vel inn 3 varme rettar

Varme rettar:

- Paella med kylling og skaldyr
- Patatas bravas
- Spanske kjøttbollar
- Sitron og estragon marinerte kylling
- Stekt chorizo med rødvin
- Raud eller kvit bacalao
- Tortilla espanola
- Torsk a la romana
- Gazpacho
- Blåskjel marinara
- Viltstyr sliders

Kaldrettar:

- Chilimarinerte scampi
- Marinerte oliven
- Sopp med chevre
- Jamon serrano
- Manchego og ostefat
- Potetsalat av småpotet med chorizo, rødløk, olje og feta
- Bruschetta med mozzarella og tomat
- Tomat og mozzarella salat
- Salat med rødbet, chevre, valnøtter
- Cæsar salat
- Tortilla
- Dadlar rulla i bacon
- Focacciabrød

Tapas med 3 varme rettar kr. 675,-

Lunsj meny kr. 199,-

-Kyllinglår med potet, aspargesbønner og bbqsaus

-Svinenakke med potetmos, grønnsaker og soppsaus

-Torsk med potet, grønnsaker, hvitsaus

Mørr med potetstappe

-Kjøttkaker med potetmos, ertestuing, gulrot, brunsaus

2 retter lunsj meny kr. 275,-

-Svinekjake med ølsaus, potetmos og fevebønner
Bondepiker

-Konfitert kyllinglår med potetmos, bakte rotgrønnsaker og rødvinssaus
Ostekake

-Bakt torsk med småpotet, brokkoli og smørsaus
Brownie

Bacalao-buffet (min 20 pers)

Raud og kvit bacalao med heimebaka focacciabrød, grønnsalat, dressing, smør.
(Byt evt. ut ein type bacalao med kyllinggryte og ris).
Kr. 290,-

Potetball-buffet (min 25 pers)

Heimelaga potetball, saltkjøtt, flesk, pølse, bacon, rabbe og potet, inkl. mjølk/kaffi
Kr. 275,-

Dessert inkl. kaffi:

Karamellpudding kr. 85,-
Pannacotta med børsaus kr. 90,-
Riskrem med skogsbørsaus kr. 70,-
Sjokoladefondant med is kr. 95,-
Creme Brulee kr. 90,-
Jordbærkake kr. 75,-

Enkle rettar:

(Legg gjerne til dessert)

Raud tradisjonell bacalao servert med heimebaka focacciabrød og smør Kr. 225,-

Kvit bacalao med heimebaka focacciabrød og smør kr 235,-

Gryterettar: Kvalkjøt, selkjøt, kylling, eller biffkjøt, servert med ris eller potet.
Kr. 238,-

Viltgryte med Dåhjort, gulrot, selleri, løk, champignon, tørrsaltet bacon, servert med omnsbakt småpotet og rosenkål.
Kr. 260,-

Fiskesuppe med laks og torsk, creme fraiche, gulrot og purre, nysteikt brød med smør. Kr. 165,-

Svinenakke med omnsbakt potet, brokkoli og brun saus
Kr. 265,-

Sosekjøt med ertestuing, gulrot og potet
Kr. 225,-

Stormsuppe (brennsnut) med brød, flatbrød og smør
Kr. 169,-

Klippfisk med løk, bacon, poteter, gulrot og kålrot, med stuertens kvite sennepssaus
Kr. 285,-

Ytrefilet av Dåhjort med omnsbakte rotgrønnsaker, og omnsbakt mandelpotet med timian, og stuertens viltsaus.
Kr. 335,-

To retters:

Selbiff forma i bacon. Servert med fløtegratinerte poteter, ovnsbakte grønnsaker og peppersaus a`la «Blueback» (med forbehold)

Kaffi og karamellpudding med karamellsaus, krem og bær
Kr. 365,- pr. pers

Tre retters meny:

1.

- Rødbete carpaccio med chevreost, grønnsalat og dressing
 - Grillet piggvar med potet- blomkålkrem, bacon, grønnkål og grønnkål chips
 - Eplekake med vanilljecustard
- Kr. 495,-

2.

- Tartar av økologisk laks med crudite av eple, syltet rødløk og fennikel, wasabimajones
 - Oksefilet med bakte småpotet urtesteikt sopp og spinat, sellerikrem, rødvinssaus
 - Creme Brulee
- Kr. 545,-

3.

- Krabbesuppe
 - Konfitert andelår med timianpotetmos, syltet selleristang, skogsbærgele, rødvinssviskesaus
 - Pannacotta med bærsaus
- Kr. 460,-

4.

- Røykt kval-carpaccio, rukkola med sitrussaus
 - Klippfisk med blomkålpure og bakt blomkål, bacon, dillolje og grønnkål chips
 - Sjokoladefondant med vaniljeis
- Kr. 445,-

Du kan sjølvsagt sette saman din eigen 2 og 3 retters meny ut i frå forslaga. Skulle du ha andre ønsker til meny, må du berre ta kontakt.

Glade jul

Tradisjonell Julebuffet (min 20 pers)
stor (to forsyningar+) med svineribbe, pinnekjøtt, fåremør, dampa svinemør, rabbestappe, surkål, rødkål, poteter og flatbrød + riskrem med bærsaus og kaffi,
kr. 475,- pr. pers

Juletallerken (min 10 pers)
med svineribbe, pinnekjøtt, fåremør, dampa svinemør, rabbestappe, rødkål, poteter
kr.348,-

Skipperens julebord (min 15 pers)
Lutefisk-buffet med lutefisk, ertestuing, bacon, sennepssaus, brunost, gulrot, flatbrød og potet

Karamellpudding med krem og karamellsaus.
Kr. 415,-

Vi levera også catering