



## Selskapsmeny på Fæby

	<b>Selskapsmeny 1</b>	<b>Kr 565,-</b>
Forrett	Kryddersaltet lakseloin med marinerte reker, avacadokrem, granateplevinaigrette, soya-ingefærsaus og pastinakkchips. Focaccia og aioli på bordene	
Hovedrett	Langtidsstekt oksefilet med timian-pepper rub, ristede grønnsaker, blomkålkrem med vanilje, champignonconfit, bakte småtomater, potetterte av Fæbypotet og rødvinssaus.	
Dessert	Mørk og hvit sjokoladetart med espressokrem, bringebærsorbet, og dobbelbock ølsirup.	
	<b>Selskapsmeny 2</b>	<b>Kr 525,-</b>
Forrett	Gravet kalvefilet carpaccio med marinert mizunasalat, ristede cashewnøtter, tranebær, parmesankjeks, blåbæremulsjon og mørk timiangele. Nybakt focaccia, kryddersmør og aioli.	
Hovedrett	Bakt torskefilet i urtecrisp med betekompott, stekt bacon av gris fra Haugslia, ertekrem, potetpuré av Fæbypotet, øl- og ingefærreduksjon.	
Dessert	Caramelita sjokolademousse med krydderposjerte plommer, sitrussorbet og pikekyss.	
	<b>Selskapsmeny 3</b>	<b>Kr 495,-</b>
Forrett	Grillet kamskjell fra Frøya med jordskokkpuré, smørstekt asparges, syltede beter og hollandaisesaus med ramsløk. Nybakt focaccia, kryddersmør og aioli.	
Hovedrett	Urtemarinert hjortepomme og ølbresert svinekjake fra Haugslia med rødbetepure, stekt rosenkål og epler, soppstuing, saltbakte småpoteter fra Fæby og kirsebærsaus.	
Dessert	Skymousse på nøttebunn med blåbærkompott, tørkede blåbær og sjokoladeflak.	

### Femretter ut fra sesong

**Kr 695**

Her tilpasser vi retter etter lokal råvaretilgang og sesong.

Vi tilpasser gjerne ølpakke eller vinpakke som passer til maten



FÆBY BRYGGERI AS  
Febyvegen 49B  
7654 Verdal  
+47 906 99 421  
post@faeby.no