



*Selskapsmeny  
vår og sommer 2024*



## VELKOMMEN TIL BORDS!

---

Tidligere godseier Lorentz Meyer Boeck likte å komponere menyer. Han var interessert i mat og vin, men det viktigste var å bli enig med frøken Gunvor. Gunvor Kolstad har blitt en legende på Losby, etter å ha stått over grytene til Godseierparet i over 20 år. Losby Gods fikk i 2013 frøken Gunvors personlige kokebøker i gave. Dette er en stor inspirasjonskilde for vårt kjøkken. Vi bruker oppskriftene fra henne, både i sin helhet og til inspirasjon i våre menyer og retter den dag i dag.

Vi skal ta vare på historien og mattradisjonen på Losby Gods og føre den videre.

---

## APERITIFF MENY (MINIMUM 6 PERSONER)

---

### BOBLER

1 glass Cava og oppskåret frukt

255,- pr person

### DELUXE BOBLER

1 glass Champagne og jordbær dyppet i sjokolade

275,- pr person

### STEMNING

1 glass Prosecco samt ost og spekefat

440,- pr person

### REN NYTELSE

1 glass Losbydråper (alkoholfri) og oppskåret frukt

140,- pr person

### ALKOHOLFRITT OG MUSSERENDE PÅ FLASKER

Losbydråper (Alkoholfri pærecider)

229,- pr flaske

Mineralvann

69,- pr flaske

Clausthaler

79,- pr flaske

## FORRETTER

---

### SPEKESKINKE

Tronfjell velhengt spekeskinke fra Tynset med marinerte grønne asparges, luftig økologisk rørosrømme med urter, syltet delikatesseløk og kjørvæl

Inneholder: Melk

### LOSBY SPESIALITET

Kremet skaldyrsuppe på hummer og sjøkreps bisque med dagens fangst

Inneholder: Laktosefri fløte - Skaldyr - Melk

### LAKS

Lettbakt Frøyalaks med syltet sennepsfrø, brent småløk og korallchips

Inneholder: Fisk - Hvete

### BETER

Bakte beter fra Hasle gård med Haukeli Chevre, valnøtter og Losby Honning glace

Inneholder: Melk - Sennep - Valnøtter

*Alle forretter serveres med brød.*

## HOVEDRETTER

---

### KVEITE

Villfanget skinnstekt kveite med variasjon av røtter, sesongens grønt og kremet hvitvinsaus

Inneholder: Fisk - Melk

### AND

Rosastekt andebryst fra Holte gård med kantarellstuing, jordskokk chips og timiansjy

Inneholder: Melk

### OKSE

Helstekt indrefilet av okse fra gårder i Østfold, med kortreist gulrotpureé, sprøstekt grønnkål, stekt steinsopp og rødvinssaus

Inneholder: Melk - Sulfit

### VEGETAR

Byggotto med asparges, vårløk, grønnkål og Holterfjell fra Eiker gårdsysteri

Inneholder: Melk - Bygg

### POTETER

Ovnstekte delikatesspoteter fra Bjertnæs og Hoel

Fløtegratinerte poteter

Pommes Anna (porsjonspotet)

Inneholder: Melk

Inneholder: Melk

## DESSERT

---

### OST

Dagens utvalg av de beste norske oster med frøknækkebrød, fruktkompott og Losby Gods sin egen honning

Kan inneholde: Melk - Rug - Hvete - Spelt - Emmer - Havre - Bygg - Hasselnøtter - Valnøtter - Pistasj nøtter - Macadamianøtter - Mandler

### LOSBY GODS DESSERTKOMPOSISJON

Gateaux Marsel, Creme Brulée, bringebærsorbet

Inneholder: Egg - Melk

### SOMMERDRØM PÅ GODSET

Kremet ananas is, kokosfromasj med estragon, nøttecrunch og røde bær

Inneholder: Melk - Egg - Nøtter

### SØT AVSLUTNING

Hvit sjokoladecake med bringebærvariasjon og karamellisert hvit sjokolade

Inneholder: Melk - Egg - Hvete

## PRISER OG DIVERSE INFORMASJON

---

3-retter kr 910,-

4-retter kr 1020,-

5-retter kr 1130,-

*Det må velges samme meny til alle i selskapet, men vi tar hensyn til allergier og dietter. Ved allergier/dietter vil kjøkkenet lage egne retter ut fra hva de har tilgjengelig denne dagen. Vi benytter oss av råvarer i sesong. Garnityr til de forskjellige rettene kan derfor variere etter tilgang. Vi stiller høye krav til kvalitet og forbeholder oss retten til å forandre råvarer uten forvarsel dersom kvaliteten eller tilgjengeligheten i enkelte perioder ikke er gode nok.*