



Festmiddag til villkvinner

1. Valkyrjas fiske:

Pate av varm og kaldrøykt ørret fra Storvatn (presentert i 7 brystform)

med blomkarsekapers, ryllik

i selskab av sitronreker, raket fisk, tang, jukseoliver, sorte kalamata-oliver og røykt rødbetskiver med selleristang ved siden en wasabisaus og sitronmajones

2. Beruset elg og hjort

Krydret viltrett av einerbærsprit marinert elg og hjort med kantarell, steinsopp og piggsopp fra Elsvatn, bjørkeknopper, servert med en blanding av vill(sort ) ris og jasminris og årtidens grønnsaker

Tilbehør smaken av skog i: einerbærgelé, bjørkebladgelé og granskuddgelée.

3. Tilbehør

Grønn salatblanding med ferske urter, løk, tomat, gurke, dressing av villbringe-bær-rosenrot vineddik

Foccacio og Gryteselv kryddersmør

4. Dessert

- rosa pepper-sjokoladekake med hjemmelaget trøfler

- tilsørte villkvinne (næstens ikke mulig!)

- opp ned blåbærkake

pisket kremfløde

kaffe, te