

SALOME

bacaro . trattoria . veneziana

Selskapsmeny Jul 2023

685,- PER PERSON - 3 retters / course*

760,- PER PERSON - 4 retters / course

CARPACCIO DI IPPOGLOSSO

Lettrokt kveite med blekksprut emulsjon, rå marinert reddik, syltet rodløk og osterskarse

All: sulfitt, fisk, bløtdyr



RISOTTO DI LIMONE

Sitron risotto med lett røkt sjømat

All: melk, sulfitt, skalldyr, bløtdyr



VELG MELLOM KJØTT OG FISK

PAGRUS AL FORNO

Helbakt rød Dorade med knuste grønne erter, svidd tomat- & paprika salat og revet mandler

All: fisk, melk sulfitt, mandler

PORCHETTA

Balsamico glasert rullet juleribbe med steinsopp, polenta og syltet løk.

All: melk, sulfitt, selleri, senep



TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO

Husets tiramisu tilsmakt sjokolade

All: melk, egg, hvete

CARPACCIO DI IPPOGLOSSO

Lightly smoked halibut with squid emulsion, raw marinated radish, pickled red onion and oyster cress

All: sulphites, fish, molluscs



RISOTTO DI LIMONE

Lemon risotto with lightly smoked seafood

All: milk, sulphites, shellfish, molluscs



CHOOSE BETWEEN FISH OR MEAT

PAGRUS AL FORNO

Whole-baked red bream with crushed green peas, burnt tomato & paprika salad and grated almonds

All: fish, milk, sulphites, almonds

PORCHETTA

Balsamic glazed rolled Christmas ribs with porcini mushrooms, polenta and pickled onions.

All: milk, sulphites, celery, mustard



TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO

The house tiramisu flavored with chocolate

All: milk, egg, wheat

*Risotto di limone er ikke del av 3 retters meny

*Risotto di limone is not part of 3 course menu

SALOME

bacaro . trattoria . veneziana

Vegetarmeny / Vegetarian menu

525,- PER PERSON - 4 retters

425,- PER PERSON - 3 Retters*

CARPACCIO DI POMODORI

Carpaccio av tomat med ruccolapesto, boffelmozzarella, balsamico og grønn chili

All: melk, sulfitt



GRILLET ASPARAGUS

Serveres med parmesan

All: melk.



RISOTTO DI LIMONE

Sitron risotto

All: melk, sulfitt



TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO

Husets tiramisu tilsmakt sjokolade

All: melk, egg, hvete

CARPACCIO DI POMODORI

Tomato carpaccio with arugula pesto, buffalo mozzarella, balsamic vinegar and green chilli.

All: melk, sulphites



GRILLET ASPARAGUS

Grilled asparagus with parmesan

All: milk



RISOTTO DI LIMONE

Rissotto with lemon

All: milk, sulphites



TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO

House tiramisu flavored with chocolate

All: milk, egg, wheat

*Grilled Asparagus er ikke del av 3 retters meny
Grilled Asparagus are not part of 3 course menu



SALOME

bacaro . trattoria . veneziana

SALOMES FAT

575,- PER PERSON

Salomes fat

Inneholder vanligvis: kamskjell, blåskjell, blekksprut kroketter og salat, østers, sitron risotto, akkar, sardiner og gambas reker

Usually includes: scallops, mussels, squid croquettes and salad, oysters, lemon risotto, mackerel, sardines and gambas prawns.

TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO

Husets tiramisu tilsmakt
sjokolade
All: melk, egg, hvete

TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO

House tiramisu flavored with
chocolate
All: milk, egg, wheat



SALOME

bacaro . trattoria . veneziana

Gi beskjed om allergier på forhånd så vi kan tilpasse menyen ved behov.

Betingelser & Vilkår

Vilkår og betingelser ved endringer og kanselleringer

10-20 gjester

Endelig menyvalg senest 2 virkedager før ankomst. Avbestillinger kan gjøres 2 virkedager før ankomst kostnadsfritt. Reduksjon i antall opp til 40% kan gjøres inntil 2 virkedager før ankomst. Fristen for beskjed av endelig antall er dagen før kl 12.00. Etter fristen belastes avtalt menypris.

Over 21 gjester og lukkede selskap

Endelig menyvalg senest 1 uke før ankomst. Avbestillinger kan gjøres 1 uke før ankomst kostnadsfritt. Reduksjon i antall opp til 50% kan gjøres inntil 1 uke før ankomst. Frist for endelig antall er 2 virkedager før ankomst kl 12.00. For endringer eller kanselleringer etter fristen belastes avtalt menypris.

Ønsker dere å betale med faktura? Send oss org.nr, e-postadresse, fakturaadresse og hva den eventuelt skal merkes med. Dette må avtales på forhånd.

Terms & conditions

Groups of 10-20 guests

Final menu choice the latest 2 weekdays before arrival. Cancellations can be done the latest 2 weekdays before arrival with no charge. Reduction in number of guests can be done 2 weekdays before arrival, maximum 40% of original number. The weekday before arrival at 12.00 is the deadline for final number of guests. Cancellations or reduction in number of guests after this will be charged with menu price.

Cancellations or reductions must be done in writing to our e-mail.

Groups of 21 or more and closed events

Final menu choice the latest 1 week before arrival. Cancellations can be done the latest 1 week before arrival with no charge. Reduction in number of guests can be done 1 week before arrival, maximum 50% of original number. 2 weekdays before arrival at 12.00 is the deadline for final number of guests. Cancellations or reduction in number of guests after this will be charged with menu price. Cancellations or reductions must be done in writing to our e-mail.

Do you want us to send an invoice? Please send us organization number, e-mail, invoice address to us. This must be agreed before the event.