

# Arne Brimi 3-retters meny

Om bord på Stena Saga - fra 6. oktober 2011.



Forrett

## Smørstekt sopp på rugbrød.

En Brimi-meny på Stena Saga kjennetegnes av sesongens råvarer. Denne retten serveres med blomkålpuré, kårabistappe, samt sprøstekt sideflesk.



Varmretter

## Ytrefilet av hjort med viltsjy, tilsatt urter og rødvin.

Hjort er veldig godt viltkjøtt som passer godt til den kaldere årstiden. Serveres med frest svartrot, gulbete, sjalottløk og råstekte poteter.

## Pannestekt brosme bakt med fersk rosmarin og hvitløk.

Nyt fisken med en spennende jordartisjokksaus, smaksatt med eple samt smørfrest babyspinat. Serveres med kokte poteter.



Dessert

## Krydderkokte pærer med Snøfrisk krem.

Mens dere lar de søte smakene synke inn, kan dere nyte utsikten av Oslofjorden, drapert i høstens farger.

## God fornøyelse.

Vi ønsker en ny sesong velkommen, og håper det smaker!



Høstens  
Arne Brimi  
meny!