

Nyttår på Pilegrimen 2026

Velkommen til nyttårsmiddag på Restaurant Pilegrimen.

Bestill bord;



https://booking.caspeco.net/no_fjelfje01/14/experience-view?experienceView=true

Hvis dere er flere enn 8 personer, vennligst send bestillingen din på e-post til; fjellstua@trysil.com

Nyttårsmeny 1450 NOK

Torsk & Agurk

Torskemosaikk, servert med velouté på urter og blåskjell, dill, frillice-salat og syltet agurk.

And & Kålrot

Endivesalat med røkt andebryst, syltet kålrot, dressing på brent fløte, tyttebær og mandler.

Kalv & And

Filet av norsk kalv, servert med pommes Anna, andelever, kantareller, gulrot, sellerirot og timian-demiglaze.

Tyttebær & Blåbær

Tyttebær-kranscake, servert med blåbærcoulis og hjemmelaget salt vaniljeis.

Det finnes også en vegetarisk nyttårsmeny.

Forskuddsbetaling 250 NOK per person ved booking. (betales tilbake ved avbestilling senest 26. desember).

Aldersgrense 12 år fra kl. 18.00.

Familiebordsetting kl. 17.00 (til 19.00). Øvrige bordreservasjoner fra kl. 18.00 med aldersgrense 12 år, og vi serverer ikke barnemeny.

Barnemeny nyttår 595 NOK (kun for reservasjon kl. 17.00)

Vegetar nyttårsmeny 1450 NOK

Svartrot & Asparges

Mosaikk av svartrot og asparges på ertepuré.

Beter & Geitost

Endivesalat med brent fløtedressing, valnøtter, halvtørkede rødbeter og geitost.

Sopp & Bønner

Kantarelltortellini i soppekraft med brokkolini, sellerirot og bønnemousse.

Tyttebær & Blåbær

Tyttebær-kranscake, servert med blåbærcoulis og hjemmelaget salt vaniljeis.

Moa & Christer med personal ønsker varmt velkommen!

