

Restaurant Pilegrimen

Restaurant Pilegrimen er en koselig restaurant på Høyfjellssenteret. Her serveres tre- til fem-retters middager med nordiske råvarer i en moderne vri sammen med kvalitetsviner.



En helhetsopplevelse med treretters middag og snøscootertur.

Gjestene hentes i grupper på 16 fra Skistar Lodge. Transporten skjer med scooter/slæde, og det er cirka 20 minutter mellom hver henting.

Når man kommer til restauranten, serveres en treretters eller femretters middag sammen med gode viner og en sprakende peis.

Eksempel på en treretters meny

Kamskjell & Brokkoli

Smørstekt kamskjell servert med ristet hvitløk krem, agurk og syltet brokkoli. Toppet med fritert purre, dill, brokkolikrem og brokkoli-crudité.

Scallops & Broccoli

Butter-seared scallops served with roasted garlic cream, cucumber, and pickled broccoli. Topped with crispy leek, dill, broccoli cream, and broccoli crudité.

Hjort & Pastinakk

Lavtemperert ytrefilet av hjort servert med variasjon av pastinakk, potetkake og bakt gulrot, toppet med kyllingleversmør, revet røkt reinsdyr og rødvinssaus.

Venison & Parsnip

Slow cooked venison sirloin served with variations of parsnip, potato cake, and baked carrot, topped with chicken liver butter, smoked reindeer, and red wine sauce.

Pistasj & Pære

Pistasjs servert med innkokt pære og yoghurt krem med vanilje, toppet med karamellisert pistasj og havreflarn.

Pistachio & Pear

Pistachio ice cream served with poached pear and vanilla yogurt cream, topped with caramelized pistachios and oat crisp.

Pris 1 175 NOK per person inkludert henting med snøscooter/slede og MVA

Eksempel på en femretters meny

Kamskjell & Brokkoli

Smørstekt kamskjell servert med ristet hvitløk krem, agurk og syltet brokkoli. Toppet med fritert purre, dill, brokkolikrem og brokkoli-crudité.

Scallops & Broccoli

Butter-seared scallops served with roasted garlic cream, cucumber, and pickled broccoli. Topped with crispy leek, dill, broccoli cream, and broccoli crudité.

Reinsdyr & Løyrom

Pilegrimens variant av «Pelle Jansson». Carpaccio av reinsdyr servert med løyrom, 65-graders eggeplomme, revet Västerbottenost, brunet smør, dill, pepperrot og surdeigskrisp

Reindeer & Vendace roe

Pilegrimen's take on "Pelle Jansson". Reindeer carpaccio served with vendace roe, 65-degree egg yolk, grated Västerbotten cheese, browned butter, dill, horseradish, and sourdough crisp.

Steinbit & Skjell

Smørbakt steinbit servert med ristet kålsalat, velouté på skjell, potetkroketter med smak av brunet smør, persilleolje og riskrisp. Toppes med dillpulver og shisokarse.

Catfish & Shellfish

Butter-baked catfish served with roasted cabbage salad, a shellfish velouté, potato croquettes flavored with browned butter, parsley oil, and rice crisp. Finished with dill powder and shiso cress.

Hjort & Pastinakk

Lavtemperert ytrefilet av hjort servert med variasjon av pastinakk, potetkake og bakt gulrot, toppet med kyllingleversmør, revet røkt reinsdyr og rødvinssaus.

Venison & Parsnip

Slow cooked venison sirloin served with variations of parsnip, potato cake, and baked carrot, topped with chicken liver butter, smoked reindeer, and red wine sauce.

Pistasj & Pære

Pistasjs servert med innkokt pære og yoghurt krem med vanilje, toppet med karamellisert pistasj og havreflarn.

Pistachio & Pear

Pistachio ice cream served with poached pear and vanilla yogurt cream, topped with caramelized pistachios and oat crisp.

Pris 1 565 NOK per person

Bestilling for grupper

Alle priser inkludert MVA.

Drikke kommer i tillegg.

Minimum 16 personer og maksimum 48 personer i ordinær åpningstid.

Minimum 20 personer ved booking utenom ordinære tider.

Kun henting med snøscooter/slæde er inkludert. Hjemreise anbefales med taxi eller til fots.

Snøscootertransporten kan i sjeldne tilfeller avlyses på grunn av dårlige vær- og snøforhold.



Kontakt:

Martin Sturmhoefel, martin@trysil.com +4796006612

Restauranthuset Fageråsen

