

Nyttår med fjellmiddag på Fjellroa

Nå kan du booke sledetur og nyttår meny på Restaurant Fjellroa.

Det blir en eksklusiv opplevelse utover det vanlige, med kun 45 plasser og snøscooter og sledetur til og fra restauranten.

Henting ved Skistar Lodge på Fageråsen kl 18.30, 20.00 eller 20.30 og retur 21.30 eller 00.15

Ved ankomst til restauranten serveres en amuse-bouche og treretters nyttårsmiddag, akkompagnert av fantastisk utsikt og lun stemning med ild i peisen.

Bestill bord til nyttår via e-mail: fjellroa@trysil.com



Nyttårsmeny

Amuse-Bouche - Røding & Dill

Rødingcevice med dillolje, ørretrogn og agurk.

Forrett - Elg & Tyttebær

Carpaccio av elg servert med lagret ost fra Bryn Gårdsmeieri, ristede hasselnøtter og tyttebærkrem. Toppet med fritert pastinakk og brunet smør.

Hovedrett - Hjort & Bjørnebær

Hjortefilet servert med bjørnebærsaus, jordskokkpuré og grillet spisskål. Toppet med fritert løk og karse fra De Små Grønne

Dessert - Sjokolade & Gransirup

Bakt sjokoladekrem servert med blåbærkompott, skjørost fra Røros smaksatt med vanilje og gransirup

Pris: 1 595 NOK inklusive mva og transport med snøscooter/slede

Hjertelig velkommen til å bestille!

Aldersgrense 12 år.

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

Merk: Ved svært dårlig vær kan arrangementet avlyses.

fjellroa@trysil.com

Vegetar nyttårsmeny.

Forrett - Kongøster & Tyttebær

Carpaccio av kongøstersopp servert med lagret ost fra Bryn Gårdsmeieri, ristede hasselnøtter og tyttebærkrem. Toppet med fritert pastinakk og brunet smør.

Hovedrett - Sellerirot & Bjørnebær

Nattbakt og smørsteikt sellerirot servert med bjørnebærsaus, jordskokkpuré og grillet spisskål. Toppet med fritert løk og karse fra De Små Grønne

Dessert - Sjokolade & Gransirup

Bakt sjokoladekrem servert med blåbærkompott, skjørost fra Røros smaksatt med vanilje og gransirup.



