

Meny med priser - Menu with prices - Hardanger Akvasenter.

Smaksprøver

Smaksprøvene serveres primært i vår nye utstilling i Øystese.

3 ulike smaksprøver av laks fra vår egen oppdrett i Lingalaks AS.

70 kr. Per person inkl. mva.

Tilbudet gjelder for grupper fra 12 – 50 personer.

Vann inkludert.



English

Tastings samples

The tasting samples will mainly be served in our new Exhibition in Øystese.

3 different types samples of salmon from our own fish farms in Lingalaks AS.

70 NOK per person including taxes/fee.

This offer is only for groups from 12 - 50 persons.

Served with tapped water.



Meny med priser - Menu with prices - Hardanger Akvasenter.

Lunsj og middager.

Generell informasjon:

- All matservering må forhåndsbestilles. All mat serveres på Hardangerfjord Hotel i Øystese. Med unntak kan det avtales servering av smaksprøver på oppdrettsanlegget.
- Laks til forrett og hovedrett er **Superior laks** fra egen oppdrett i Lingalaks AS.
- Det serveres tappet vann til maten.
- Andre drikkevarer bestilles og betales utenom i restauranten på Hotellet.
- Til lunsjene/middagene serveres også brød før maten.
- Alle prisene er inkludert mva.

English:

Lunch and dinners

General information:

- *All the food serving must be pre-booked. All the food is served in Hardangerfjord Hotel in Øystese. With exceptions the tastings can be served at the fish farm.*
- *The salmon in the starters and in the main course is based on Superior salmon from our own fish farms owned by Lingalaks AS.*
- *Tapped water and bread is included the meal (at the Hotel)*
- *Other drinks must be ordered and payed in the restaurant (in the Hotel)*
- *All the prices are including taxes/fee.*

Menyer på neste side/

Menus at the next page.

Meny med priser - Menu with prices - Hardanger Akvasenter.

1 . Hovedrett / Main-course

**Pannestekt laks med smør-saus basert på eplesider fra Hardanger,
sesongens grønnsaker, urter og poteter.**

*Pan-fried salmon with butter-sause based on Apple cider from Hardanger,
sesanoal vegetables, herbs and potatoes.*

kr.205,- pr person.

2. Hovedrett og dessert / Main-course and dessert.

**Pannestekt laks med smør-saus basert på eplesider fra Hardanger,
sesongens grønnsaker, urter og poteter.**

*Panfried salmon with butter-sause based on Apple cider from Hardanger,
sesanoal vegetables, herbs and potatoes.*

Eplekake med epler fra Hardanger, servert med vaniljeis.

Apple cake with local apples from Hardanger, served with vanilla ice cream.

kr 255,- pr person.

3. Forrett og hovedrett og dessert / Starter, main- course and dessert.

Smørstekt toast med røykelaks, creme fraiche, sitron og dill

Butter fried toast with smoked Salmon, crème fresh, lemon and dill herb.

**Pannestekt laks med smør-saus basert på eplesider fra Hardanger,
sesongens grønnsaker, urter og poteter.**

*Panfried salmon with butter-sause based on Apple cider from Hardanger,
sesanoal vegetables, herbs and potatoes.*

Eplekake med epler fra Hardanger, servert med vaniljeis.

Apple cake with local apples from Hardanger, served with vanilla ice cream.

Pris kr 335,- pr person