



Julebords Meny 1

Varm mat

Ribbe med garantert sprø svor, medister kake og julepølse
Pinnekjøtt av ypperste klasse
Poteter, surkål, rødkål, kålrotstappe og svsker
Julesaus, pinne sjy.

Spekemat

Fenalår, spekeskinke.. med tilbehør.
Juleskinke, julesylte, lammerull, marinert kalkunfilet, ribberull, roasbiff...
Gravet laks , røyket laks, krabbe, Dampet blåskjell , reker...

Osteanretning

diverse kremoster med urter og krydder, Diverse garnityr, masse godt brød og kjeks
Brie, Gorgonzola, Italiensk Tallegio...

Salater

Blandet salat, potetsalat, skaldyrssalat, hvitløks-dressing, rømme, eggerøre, Kokt egg, pasta salat, sennepsaus, majones, remulade, flatbrød, lefser, Waldorfsalat, sprøstekt løk.. sylteagurk, rødbeter

Dessertbord

Pannacotta, hjemmelaget, Brownie
frisk fruktsalat, Riskrem,
Multekrem, og karamellpudding

Pris kr 595;- inkl en velkomst drink



Julebords Meny 2

Varm mat

Ribbe med garantert sprø svor medister kake og julepølse
Pinnekjøtt av ypperste klasse
Poteter, surkål, rødkål, kålrotstappe og svsker
Julesaus, pinne sjy.

Spekemat

Fenalår, spekeskinke.. med tilbehør.
Juleskinke, julesylte, lammerull, marinert kalkun filet, ribberull, roastbiff...
Gravet laks , røyket laks, krabbe, Dampet blåskjell , reker...

Salater

Blandet salat, potetsalat, skaldyrsalat, hvitløks-dressing, rømme, eggerøre,
Kokt egg, pasta salat, sennepsaus, majones, remulade, flatbrød, lefser
Waldorfsalat, sprøstekt løk.. sylteagurk, rødbeter

Dessertbord

Pannacotta, hjemmelaget, Brownie
frisk fruktsalat, Riskrem,
Multekrem, og karamellpudding

Pris kr 554;- inkl en velkomst drink





3-retters middag

Alternativ 1

Grillet scampi

Serveres med fritert kurv, frisk salat og avocadosalsa

Helstekt oskeindrefilet

Serveres med sauterte grønnsaker, charmørpotet og rødvin saus

Creme brulee

Med friske bær og creme anglaise

Pris kr 495 pr pers.



Alternativ 2

Grillet kamskjell

I hummersuppe

Tajine de Marrakech

Braisert lammeskank serveres med amadinepoteter, friske urter og grønnsaker

Pasjonfruktpanakotta med bærkompott og friske frukter.

Pris kr 495 pr pers.





Tapas de Luxe 1

Kumato

Tomatsalat m/chevrekrem, oliventapenade og pesto

Albondigas

spansk kjøttboller i krydret tomatsaus

Fechas

dadler surret i bacon

Grillet scampi

med sukiakisau

Carne

Grillet indrefilet med romescosaus

Torsk a La plancha

Serveres med marokkansk salsa

Chorizo

Spicy middelhavs chorizo

Patatas bravas

Stekt amadine potet med brava saus

Grønne salater

Urtemarinerte aspargesbønner

Focaccia og fetakrem

Marinerte oliven og Aioli

Dressinger

Dessert:

Pasjonsfruktpannakotte med gateau Marcel

Pris kr 559;- inkl en velkomst drink



Tapas de Luxe 2

Grillet scampi

med sukiakisaus

Kumato

Tomatsalat m/chevrekrem, oliventapenade og pesto

Albondigas

spansk kjøttboller i krydret tomatsaus

Pinchos morunos

marinerte kyllingklubber

Torska

torsk a la plancha i spicy salsa

Tortillas de patatas

stekte potet skiver i olvenolje

Carne

grillet indrefilet med romescosaus

Pinchos morunos lam

marinerte lammekotletter

Patatas bravas

Stekt amadine potet med brava saus

Urtemarinerte aspargesbønner

Focaccia og fetakrem

Marinerte oliven og aioli

Dressinger

Dessert:

Pasjonsfruktpannakotte med gateau Marcel

Pris kr 559;- inkl en velkomst drink



Tapas de provence

Kumato

Tomatsalat m/chevrekrem, oliventapenade og pesto

Albondigas

spansk kjøttboller i krydret tomatsaus

Braissert andekonfit

Torsk a la plancha

i spicy salsa

Chorizo

Urtemarinert og stekt

Grillet scampi

med sukiakisau

Grillet indrefilet

med romescosaus

Kamskjell i hummersaus

Fromage

ost og Iberico fjøl med melonsalat og honningnøtter

Pastasalat med sprøstekt bacon

Patatas bravas

Stekte potetbåter

Urtemarinerte aspargesbønner

Focaccia og fetakrem

Marinerte oliven og aioli

Dressinger og smør

Pris kr 695 pr pers inkl 1 velkomst drink.





Tapas Andalusia

Kumato

Tomatsalat m/chevre krem, oliventapenade og pesto

Albondigas

spansk kjøttboller i krydret tomatsaus

Dadler

dadler surret i bacon

Kveotos

pepperbakt kveite med trøffelmajones

Carne

Grillet indrefilet med romescosaus

Tortillas de patatas

stekte potet skiver i olvenolje

Patatas bravas

poteter

Grønne salater

Urtemarinerte aspargesbønner

Focaccia og fetakrem

Marinerte oliven og Aioli

Dressinger

Kr 399,- pr pers inkl en velkomst





Bilbao tapas

Kumato

Tomatsalat m/chevrekrem, oliventapenade og pesto

Albondigas

spansk kjøttboller i krydret tomatsaus

Pinchos morunos

marinerte kyllingklubber

Torka

torsk a la plancha i spicy salsa

Tortillas de patatas

stekte potet skiver i olvenolje

Carne

grillet indrefilet med romescosaus

Pinchos morunos lam

marinerte lammekotletter

Patatas bravas

poteter

Urtemarinerte aspargesbønner

Focaccia og fetakrem

Marinerte oliven og aioli

Dressinger

Kr 399,- pr pers inkl en velkomst





Tapas Alicante

Kumato

Tomatsalat m/chevre krem, oliventapenade og pesto

Albondigas

spansk kjøttboller i krydret tomatsaus

Provencale kyllingklubber

Torsk a la plancha

i spicy salsa

chorizo

Urtemarinert og stekt

Pastasalat med sprøstekt bacon

Grillet scampi

med sukiaki saus

Hjemmebakt focaccia og fetakrem

Urtemarinerte aspargesbønner

Pastasalat med bacon

Marinerte oliven og aioli

Diverse dressinger

Kr 399,- pr pers inkl en velkomst





Tapas Barcelona

Kumato

Tomatsalat m/chevre krem, oliventapenade og pesto

Albondigas

spansk kjøttboller i krydret tomatsaus

Provencale kyllingklubber

Torsk a la plancha

i spicy salsa

Grillet scampi

med sukiakisaus

Grillet indrefilet

med romescosaus

Kamskjell i hummersaus

Patatas bravas

Pastasalat med bacon

Chorizo

Urtemarinert og stekt

Urtemarinerte aspargesbønner

Focaccia og fetakrem

Marinerte oliven og aioli

Dressinger

Kr 429,- pr pers inkl en velkomst





Le  Monde

RESTAURANT

I Kirkegata 15

Besøksadresse: Kirkegate15, 4611 Kristiansand

M: (+47) 477 70 778. DM: 944 37 858

E-post: post@lemonde.no Web: www.lemonde.no

Arendal:

Epost: post@lemondearendal.no. **web:** lemondearendal.no