



Nyttårsaftenbuffet

Palmen restaurant

New Year's buffet

Palmen restaurant

Pris per person kr. 1450
Pris for barn mellom 3 år – 12 år kr. 725

Price per person NOK 1450
Price for children between 3 years – 12 years NOK 725

GRAND
HOTEL | OSLO
BY SCANDIC

**NYTTÅRSAFTENMENY**

1450,-

KALDT

- Grillet snøkrabbe med sortpepperaoli
- Sjøkreps fra Frøya med dillmajones
- Kamskjell crudo med marinerte tomater og mangosalsa
- Fine de Claire-østers med en yzuvinaigrette
- Terteskjell fylt med krabbe og algesalat
- Røkelaks med fennikelsalat, mozzarellaost og appelsin
- Konfitert Sterling kveite med tomat og jalapenosalat
- Spekemat med Røros rømme og flatbrød
- Japansk omelett i rispapir
- Tartar med klassisk tilbehør og vaktelegg

VARMT

- Langtidsbakt oksebryst
- Mørkt øl og hvitløkssjy
- Helbakt blomkål med saltbakte kjerner og sesam
- Ørret fra Fosen med nøttesmør og soya

GRØNT

- Knuste mandelpoteter med urter og olivenolje
- Sesongens grønnsaker
- Potetgrateng med Holtfjell XO ost

SØTT & SALT

- Dessert & kaker fra Grands konditori
- Norske oster med marmelade og kjeks

Et utvalg fra Grands konditori

NEW YEAR'S EVE MENU

1450,-

COLD

- Grilled snow crab with black pepper aioli
- Crayfish from Frøya with a dill mayonnaise
- Scallops crudo with marinated tomatoes and mango salsa
- Fine de Claire oysters with a yuzu vinaigrette
- Puffed pastry shell filled with crab and seaweed salad
- Smoked salmon with mozzarella cheese and orange
- Cold cuts with Røros sour cream & flat bread
- Confit of Sterling halibut with tomato and jalapeno salad
- Japanese omelet wrapped in rice paper
- Beef tartar with classic garnish & quail egg

WARM

- Slow cooked beef brisket
- Dark beer and garlic jus
- Whole roasted cauliflower with salt-baked kernels and sesame
- Trout from Fosen with nut butter and soya

GREEN

- Smashed almond potatoes with herbs and olive oil
- Potatoes with Holtfjell XO cheese
- Vegetables of the season

SWEET & SALTY

- A variation of desserts & cakes from Grands pastry kitchen
- Norwegian cheeses with jam & biscuit