

PÅSKEMENYEN PÅ FONDSBU 2025

Fredag 11. april – kl. 19.00 e. 21.00

Grønnsakssuppe med krutonger
Hjortegryte med potetpuré og rotgrønnsaker
Brunostparfait med skogsbær

Palmelørdag 12. april – kl. 18.30 el. 20.30

Champignonsuppe
Lammebrog av Tyinlam med rosmarinsaus, sauterte grønnsaker og ovnsbakte poteter
Ostekake med bringebærcoullis

Palmesøndag 13. april – kl. 18.30 el. 20.30

Brokkolisuppe med krutonger
Ribbe av Solskinnsgris med rødkål, poteter, sjysays og tyttebærsyltetøy
Crème Brulée

Mandag 14. april – kl. 18.30 el. 20.30

Tomatsuppe med pesto
Kalkunbryst med champignonsaus, dampa grønnsaker og potetpuré
Gulrotkake

Tirsdag 15. april – kl. 18.30 el. 20.30

Grønn ertersuppe med krutonger
Ovnsbakt hel Kveite fra Hjelmeland med dillsaus, rotgrønnsaker og poteter
Panna Cotta

Onsdag 16. april – kl. 18.30 el. 20.30

Gulrotingefærsuppe med krutonger
Svinebrog av Solskinnsgris med sauterte grønnsaker, ovnsbakte poteter og sjysaus
Brownie med bringebærsorbet

Skjærtorsdag 17. april – kl. 18.30 el. 20.30

Grønnsakssuppe med krutonger
Helstekt Gårdsdand frå Vestfold Fugl med rødkål, sjysaus, stekte eple og kokte poteter
Brunostparfait med skogsbær

Langfredag 18. april – kl. 18.30 el. 20.30

Blomkålsuppe
Ovnsbakt hel Kveite frå Hjelmeland med safransaus, dampa grønnsaker og poteter
Kesamkake med solbærkrem

Påskeaften 19. april – kl. 18.30 el. 20.30

Fiskesuppe

Lammelår av Tyinlam med rosmarinsaus, rotgrønnsaker og ovnsbakte poteter

Karamellpudding

Påskedagen 20. april – kl. 19.00 el. 21.00

Kremet sellerirotssuppe

Rosastekt Kalv frå Katevoll med rødvinsaus, pannestekte grønnsaker og ovnsbakte poteter

Eplekake med vaniljeis