

Sperrefrist:

10. Desember 2017 kl. 19:00.

Meny – Nobelbanketten Oslo 2017

Aperitiff:

Möet Grand Vintage 2006

Kongekrabbe og rype

gresskargelé, grønn ertepuré, tindvedcoulis og rød sorrel

Bründlmayer Grüner Veltiner Kamptaler Terrassen 2016

Indrefilet av hjort

variasjon av nøtter, multer og kastanjekrem

Prunotto Barbera d'Alba 2016

Akevittsorbet

Smørstekt kveite

kaviarsaus, persillerotpuré, romanesco, saltbakte gulbeter og fritert kveiteskinn

Dönhoff Höllenpfad 2014

Brunostterte fra Heimdal

bringebær, sprø vaffel og hasselnøttiskrem

Planeta Passito di Noto 2016

*Not available for publication before
7 p.m. on December 10, 2017.*

Menu – The Nobel Peace Prize Banquet Oslo 2017

Apéritif

Möet Grand Vintage 2006

King crab and grouse

pumpkin gel, petit pois purée, sea buckthorn coulis & red sorrel

Bründlmayer Grüner Veltiner Kamptaler Terrassen 2016

Venison sirloin

variation of nuts, cloudberries & chestnut cream

Prunotto Barbera d'Alba 2016

Aquavit sorbet

Panfried halibut

caviar beurre blanc, parsley root purée, Romanesco cabbage,

salt baked yellow beet & crispy halibut skin

Dönhoff Höllenpfad 2014

Norwegian brown cheese mousse

raspberries, crispy waffles sticks & hazelnut ice cream

Planeta Passito di Noto 2016