

# Ongajok Mountain Lodge

## Banquet Menu - Selskapsmeny

### Starter

Carrot & Orange Soup  
Gulrot & Appelsin Suppe  
155 NOK

Parma ham on honey melon  
Parma skinke på honningmelon  
165 NOK

Vegetarian Spinach Casserole  
Vegetarisk spinat gryte  
165 NOK

Alsatian Onion Cake  
Alsace løk terte  
175 NOK

# Ongajok Mountain Lodge

## Banquet Menu - Selskapsmeny

### Hovedrett

*Vegetarin Spinach Casserole*

*Vegetarisk spinat gryte*

185 NOK

*Shepards Pie with reindeer and cantarelles*

*Shepards Pie med ren og kantareller*

245 NOK

*Grilled Arctic Char with Tagliatelle*

*in a creamy Lemongrass Sauce and a Taste of Pesto*

*Grillet Ishavsrøye med Tagliatelle*

*i en kremet Lemongrass saus og med en smak av Pesto*

295 NOK

*Pork Tenderloin served with Roasted Potatoes,*

*wild mushrooms and honey glazed Carrots*

*Indrefilet av svin med stekte poteter,*

*vill sopp og honning glassert gulrøtter*

325 NOK

*Reindeer Fillet with Chestnut Sauce and Pomme Dauphine*

*Reinsdyrstek i kastanjesaus med pomme dauphine*

425 NOK

# Ongajok Mountain Lodge

## Banquet Menu - Selskapsmeny

### Dessert

*Mansikkaluomi*

*A Finish Strawberry Cream*

*Mansikkaluomi*

*en finsk Jordbærkrem*

*145 NOK*

*Cheese Cake Ongajok with a topping of Wild Berries*

*Ostekake Ongajok med en Skogsbær Topping*

*155 NOK*

*Homemade Baileys Parfait*

*Hjemmelagt Baileys Parfait*

*165 NOK*

*Selection of Cheese*

*Utvalg av ost*

*175 NOK*