



Sirkus
Rena

CAROUSEL / KJØTT

3-5-retters meny KJØTT

Med sesongens tilgjengelige råvarer setter kokken sammen en smakfull 3-5-retters meny.

Peruviansk sjømatesalat

Råmarinet skalldyr og fisk servert med leche de tigre, avokado og hjertesalat

Cavatelli à la Rena

Cavatelli pasta, sopp og pancetta (italiensk bacon)

(tillegg i prisen)

Porchetta

Italiensk ribberull smaksatt med fennikelfrø og rosmarin, servert med broccolini, saltristede hasselnøtter, ovnsbakte poteter og porchettajus

Fønix

Husets fruktbrød og membrillo

(tillegg i prisen)

Dessert

Sesongens kake

Menyen må forhåndsbestilles minst 5 dager i forveien. Noen av ingrediensene kan variere pga. sesong. Vi tar hensyn til allergier og intoleranse, så lenge det er avtalt på forhånd. Endelig antall gjester bekreftes seinest 3 dager i forveien. Ikke overholdte frister/ikke møtt opp vil bli fakturert med 550,- kr per person for bord over 8 stk. Alle må forhåndsbestille felles meny.

Vi tar samlet betaling.



Sirkus
Rena

CAROUSEL / FISK

3-5-retters meny

Med sesongens tilgjengelige råvarer setter kokken sammen en smakfull 3-5-retters meny.

Vitello tonato

Kalvefilet med tunfiskmayo, fritert kapers og ruccula

Cavatelli à la Renaa

Cavatelli pasta med Blågrå østerssopp

(tillegg i prisen)

Torsk

Bakt torsk med pepperronata og ovnstekte poteter

Fønix

Husets fruktbrød og membrillo

(tillegg i prisen)

Dessert

Sesongens kake

Menyen må forhåndsbestilles minst 5 dager i forveien. Noen av ingrediensene kan variere pga. sesong. Vi tar hensyn til allergier og intoleranse, så lenge det er avtalt på forhånd. Endelig antall gjester bekreftes seinest 3 dager i forveien. Ikke overholdte frister/ikke møtt opp vil bli fakturert med 550,- kr per person for bord over 8 stk. Alle må forhåndsbestille felles meny.

Vi tar samlet betaling.



Sirkus
Rena

CAROUSEL / VEGETAR

3-retters meny

Med sesongens tilgjengelige råvarer setter kokken sammen en smakfull 3-retters vegetarmeny.

Rødbetesalat

Rødbetersalat med stracciatella og lagret balsamico

Cavatelli à la Rena

Cavatelli pasta med Blågrå Østerssopp fra Topp Sopp

(tillegg i prisen)

Dessert

Sesongens kake

Menyen må forhåndsbestilles minst 5 dager i forveien. Noen av ingrediensene kan variere pga. sesong. Vi tar hensyn til allergier og intoleranse, så lenge det er avtalt på forhånd. Endelig antall gjester bekreftes seinest 3 dager i forveien. Ikke overholdte frister/ikke møtt opp vil bli fakturert med 550,- kr per person for bord over 8 stk. Alle må forhåndsbestille felles meny.

Vi tar samlet betaling.



Sirkus
Renaa

FINGERFOOD

Profiterole med eggekrem og røkt laks

Wienerbrød med ragu og basilikumpesto

Rugbrød med oksetartar, kapers, rødløk og cornichons

Vitello tonnato med kalvefilet, tunfisk mayo, friterte kapers og ruccula

Peruviansk sjømatesalat med råmarinert fisk og skalldyr,
leche de tigre, avokado og hjertesalat

Arancini, friterert risottoball, med fontinaost
og ristet gjærmajones

Caprese salat

Mortadellasandwich

Mini tindvedosteterte

Pris 720,- pr person

*Ingen fullkomment måltid uten noe godt i glasset! Vi setter sammen
drikkepakke etter ønske i harmoni med maten som serveres.*

Menyen må forhåndsbestilles minst 5 dager i forveien. Noen av ingrediensene kan variere pga. sesong. Vi tar hensyn til allergier og intoleranse, så lenge det er avtalt på forhånd. Endelig antall gjester bekreftes seinest 3 dager i forveien. Ikke overholdte frister/ikke møtt opp vil bli fakturert med 550,- kr per person for bord over 8 stk. Alle må forhåndsbestille felles meny.

Vi tar samlet betaling.



Sirkus
Rena

LA FAMIGLIA BUFFET

Antipasti med lokal og italiensk skinke, spekeemat, ost og oliven

Capresesalat med tomat og mozzarella

Et utvalg surdeigspizza

Lasagne la Nonna

Ragu bolognese pasta

Cavatelli à la Rena

Tindvedosteterter

Pris 740,- pr person

Menyen må forhåndsbestilles minst 5 dager i forveien. Noen av ingrediensene kan variere pga. sesong. Vi tar hensyn til allergier og intoleranse, så lenge det er avtalt på forhånd. Endelig antall gjester bekrefte seinst 3 dager i forveien. Ikke overholdte frister/ikke møtt opp vil bli fakturert med 550,- kr per person for bord over 8 stk. Alle må forhåndsbestille felles meny.

Vi tar samlet betaling.



Sirkus
Renaas

SMØRREBRØDBUFFET

Et utvalg av åpne smørrebrød på Sirkus Renaas rugbrød
med følgende toppinger:

Hummus og avokado

Pastrami og sellerirotremulade

Egg og røkt laks

Porchetta (italiensk ribberull) og søt sennepsdressing

Oksetartar, kapers, rødløk og cornichons

Sild og potet

Vi beregner 2-3 stk smørrebrød per person og
lager et utvalg basert på bestilling

Pris 200,- pr person

*Ingen fullkomment måltid uten noe godt i glasset! Vi setter sammen
drikkepakke etter ønske i harmoni med maten som serveres.*

Menyen må forhåndsbestilles minst 5 dager i forveien. Noen av ingrediensene kan variere pga. sesong. Vi tar hensyn til allergier og intoleranse, så lenge det er avtalt på forhånd. Endelig antall gjester bekreftes seinest 3 dager i forveien. Ikke overholdte frister/ikke møtt opp vil bli fakturert med 550,- kr per person for bord over 8 stk. Alle må forhåndsbestille felles meny.

Vi tar samlet betaling.



Sirkus
Renaa

PIZZABUFFET

Margherita

San Marzano tomatsaus, norsk mozzarella
fra Osteverkstedet i Lillesand og basilikum

Bella

San Marzano tomatsaus, bayonneskinke og norsk mozzarella
fra Osteverkstedet i Lillesand

Pepperoni

San Marzano tomatsaus, norsk mozzarella fra
Osteverkstedet i Lillesand og pepperoni

Porchetta

Italiensk ribberull, norsk mozzarella fra
Osteverkstedet i Lillesand, røkt scamorza og sopp

Vegetarpizza

San Marzano tomatsaus, norsk mozzarella fra
Osteverkstedet i Lillesand, aubergine, squash og rødløk

(hvete, gluten, melk)

Pris 850,- pr pizza á 15 pizzastykker

Menyen må forhåndsbestilles minst 5 dager i forveien. Noen av ingrediensene kan variere pga. sesong. Vi tar hensyn til allergier og intoleranse, så lenge det er avtalt på forhånd. Endelig antall gjester bekreftes seinest 3 dager i forveien. Ikke overholdte frister/ikke møtt opp vil bli fakturert med 550,- kr per person for bord over 8 stk. Alle må forhåndsbestille felles meny.

Vi tar samlet betaling.



Sirkus
Rena

SØTT, SALT OG BOBLER

Antipasti med tre ulike lokale og italienske
skinker og salami og tre assorterte oster

Surdeigsbrød fra eget bakeri

Rørrossmør fra Rørrosmeieriet

Tindvedosteterte

Makroner

Konfekt

Pris 425,- per person

Inkludert ett glass prosecco eller alkoholfrie bobler

+110,-

Menyen må forhåndsbestilles minst 5 dager i forveien. Noen av ingrediensene kan variere pga. sesong. Vi tar hensyn til allergier og intoleranse, så lenge det er avtalt på forhånd. Endelig antall gjester bekreftes seinest 3 dager i forveien. Ikke overholdte frister/ikke møtt opp vil bli fakturert med 550,- kr per person for bord over 8 stk. Alle må forhåndsbestille felles meny.

Vi tar samlet betaling.



Sirkus
Renaa

MØTEMAT

kaffe og snacks

kaffe

frukt

bakverk

(pris ved forespørsel)

sandwicher og salater

Caprese sandwich med mozzarella, tomat, basilikum

130 kr (gluten,hvete,melk)

Ost og skinke sandwich med Stavangerskinke, gruyère, dijonnaise

120 kr (gluten,hvete,melk)

Vegansk sandwich med squash, artisjokk, tomat, aubergine, vegansk mayo 130

kr (gluten,hvete)

Cæsarsalat med kylling fra Hovelsrud, bacon, romanosalat, krutonger

150 kr (melk,hvete,sesam, sulfitt)

Grillede sandwicher og eggs royale

Grillet sandwich med røkt skinke, sennep, gruyère ost

185 kr (hvete,gluten,melk,sennep)

Grillet sandwich med fontina ost, trøffelpecorino ost, provolone ost,

kvedekompott 185 kr (hvete,gluten,melk)

Eggs Royale - røkelaks fra King Mikal, posjert egg, husets hollandaise saus 205

kr (hvete,gluten,melk,fisk,egg)

Priser oppgitt er per person

Menyen må forhåndsbestilles minst 5 dager i forveien. Noen av ingrediensene kan variere pga. sesong. Vi tar hensyn til allergier og intoleranse, så lenge det er avtalt på forhånd. Endelig antall gjester bekreftes seinest 2 dager i forveien. Ikke overholdte frister/ikke møtt opp vil bli fakturert med 550,- kr per person for bord over 8 stk. Alle må forhåndsbestille felles meny.

Vi tar samlet betaling.



Sirkus
Renaa

DRIKKEPAKKER

Våre drikkepakker kan enkelt kombineres med menyene over.
Våre servitører velger passende vin til maten.

Vinpakke

3 vinserveringer 450 kr pr person

4 vinserveringer 570 kr

5 vinserveringer 700 kr

Aperitif ved ankomst

Prosecco Casa Caneval 120 kr

Cremant di Limoux 135 kr

Champagne Didier Chopin 180 kr

Kaffe 38 kr

Coqnac 120 kr

Alle priser er per person

*Ingen fullkomment måltid uten noe godt i glasset! Vi setter sammen
drikkepakke etter ønske i harmoni med maten som serveres.*

Menyen må forhåndsbestilles minst 5 dager i forveien. Noen av ingrediensene kan variere pga. sesong. Vi tar hensyn til allergier og intoleranse, så lenge det er avtalt på forhånd. Endelig antall gjester bekreftes seinest 2 dager i forveien. Ikke overholdte frister/ikke møtt opp vil bli fakturert med 550,- kr per person for bord over 8 stk. Alle må forhåndsbestille felles meny.

Vi tar samlet betaling.