

MENYPAKKE FORMANN

Forrett

Risotto Milanese

Østerssopp, spirer og urteolje

245,-

Hovedrett

Honningglasert andebryst

Blomkålpuré, sautert grønnkål, gulrot, fondantpotet, rødvinssaus tilsmakt stjerneanis og appelsin.

465,-

Dessert

Gresskarpai

Toffeesaus, marinerte bær, krokanis

215,-

Vinpakke

Aperitif

Andre Clouet Silver Brut, Champagne (1. glass)

Forrett

Laroche Chablis, Frankrike (1. glass)

Hovedrett

Tenuta delle Terre Nere, Sicilia (1. glass)

Dessert

Royal Tokaji Aszú, 5 puttonyos, Blue Label, Ungarn (1. glass)

Kr 570,-

Menypakke Formann kr 1735,- pr person, prisen inkluderer:

Leie av lokaler kr 50,-

3- retters meny kr 925,-

Vinpakke kr 570,-

Kaffe/te kr 50,-

Dekking og dekorering kr 85,-

Garderobe kr 55,-

Kan legges til menypakke Formann:

Nattilegg fra 00:00-02:00 (fre-lør) kr 60,-

Musikk/tonoavgift kr 30,-

Ekstra skjenk rødvin til hovedrett kr 145,-

Likør fra kr 85,-

Cognac fra kr 118,-

Snacks kr 55,-

MENYPAKKE BIBLIOTEKET

Forrett

Bakt kveite

Petit pois bonne femme, kremet hvitvinssaus med ørretrogn

255,-

Hovedrett

Sennepsglasert ytrefilet av storfe

Brokkolini, sellerirotpuré, syltet rødløk, pommes Anna, peppersaus

455,-

Dessert

Panna Cotta tilsmakt kanel

Eplekrunsj, eplesorbet

210,-

Vinpakke

Aperitif

Pol Roger Brut Reserve, Champagne (1. glass)

Forrett

Domaine Ostertag Sylvaner Vieilles Vignes, Frankrike (1. glass)

Hovedrett

Jean-Luc Colombo Cotes du Rhone, Frankrike, Alsace (1. glass)

Dessert

Royal Tokaji Late Harvest, Ungarn (1. glass)

Kr 560,-

Menypakke Biblioteket kr 1720,- pr person, prisen inkluderer:

Leie av lokaler kr 50,-

3- retters meny kr 920,-

Vinpakke kr 560,-

Kaffe/te kr 50,-

Dekking og dekorering kr 85,-

Garderobe kr 55,-

Kan legges til menypakke Biblioteket:

Nattilegg fra 00:00-02:00 (fre-lør) kr 60,-

Musikk/tonoavgift kr 30,-

Ekstra skjenk rødvin til hovedrett kr 150,-

Likør fra kr 85,-

Cognac fra kr 118,-

Snacks kr 55,-

MENYPAKKE RØD

Forrett

Jordskokksuppe
Jordskokkchips og urteolje
240,-

Hovedrett

Ytrefilet av hjort
Stekt sopp, romanesco, rødvinskott pære, hasselbäckpotet, kremet einebærsaus
465,-

Dessert

Hvit sjokoladefromasj
Appelsin broken gel, brownies, appelsinsorbet
230,-

Vinpakke

Aperitiff

Pertios-Moriset Assemblage Brut, Champagne (1. glass)

Forrett

Joseph Mellot Pouilly-Fumè, Frankrike (1. glass)

Hovedrett

Marques de Murrietta Reserva, Rioja (1. glass)

Dessert

Castelnau de Suduiraut, Sauternes (1. glass)

Kr 560,-

Menypakke Rød kr 1735,- pr person, prisen inkluderer:

Leie av lokaler kr 50,-
3- retters meny kr 935,-
Vinpakke kr 560,-
Kaffe/te kr 50,-
Dekking og dekorering kr 85,-
Garderobe kr 55,-

Kan legges til menypakke Rød:

Natttillegg fra 00:00-02:00 (fre-lør) kr 60,-
Musikk/tonoavgift kr 30,-
Ekstra skjenk rødvinn til hovedrett kr 155,-
Likør fra kr 85,-
Cognac fra kr 118,-
Snacks kr 55,-

MENYPAKKE GADE

Forrett

Kylling- og pistasjeterrine
Mango- og papayasalat, spirer, kremet balsamico
250,-

Hovedrett

Skinnstekt røye
Sautert savoykål, syltede gulbeter, urtebakte poteter, kremet urtesaus
445,-

Dessert

Krydderkokt pære
Karamellisert hvit sjokolade, Madeleine, pære broken gel, vaniljeis
220,-

Vinpakke

Aperitiff

Bonnet Grand Reserve Cuvée Brut (1. glass)

Forrett

Zind Humbrecht Roche Rouleee Riesling, Frankrike (1. glass)

Hovedrett

Joseph Drouhin Saint-Veran, Frankrike (1. glass)

Dessert

Il Falchetto Moscato d'Asti (1. glass)

Kr 555,-

Menypakke Gade kr 1710,- pr person, prisen inkluderer:

Leie av lokaler kr 50,-
3- retters meny kr 915,-
Vinpakke kr 555,-
Kaffe/te kr 50,-
Dekking og dekorering kr 85,-
Garderobe kr 55,-

Kan legges til menypakke Gade:

Nattillegg fra 00:00-02:00 (fre-lør) kr 60,-
Musikk/tonoavgift kr 30,-
Ekstra skjenk hvitvin til hovedrett kr 160,-
Likør fra kr 85,-
Cognac fra kr 118,-
Snacks kr 55,-

MENYPAKKE CENTRALEN

Forrett

Grillet squash

Gresskarpuré, ristede gresskarkjerner, urteponzu

195,-

Hovedrett

Bakt sellerirot

Byggryn med sopp, surret grønnkål, syltet rødløk, rødbetsaus

395,-

Dessert

Vegansk limekrem

Ristede nøtter og friske frukter

195,-

Vinpakke

Aperitiff

Marcel Pierre, Champagne Brut (1. glass)

Forrett

Wongraven Morgenstein Riesling (1. glass)

Hovedrett

Cline Pinot Noir, Sonoma Coast (1. glass)

Dessert

Zind Humbrecht Clos Jébsal Vendage Tardive (1. glass)

Kr 565,-

Menypakke Centralen kr 1585,- pr person, prisen inkluderer:

Leie av lokaler kr 50,-

3- retters meny kr 785,-

Vinpakke kr 560,-

Kaffe/te kr 50,-

Dekking og dekorering kr 85,- Garderobe kr 55,-

Kan legges til menypakke Centralen:

Nattilegg fra 00:00-02:00 (fre-lør) kr 60,-

Musikk/tonoavgift kr 30,-

Ekstra skjenk rødvin til hovedrett kr 160,-

Likør fra kr 85,-

Cognac fra kr 118,-

Snacks kr 55,-



Tilleggsretter etter ønske

kr. 65,-

Østers

Rieslingsgelé

Champagne- og myntesorbet

Limoncellogranité

Coupe Colonel

Sitronsorbet toppet med musserende vin

Allergener

	Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Peanøtter	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesamfrø	Sulfitt	Lupin	Bløtdyr
Risotto							X					X		
Kveite				X			X					X		
Jordkokksuppe							X					X		
Kylling- og pistasj			X				X	X				X		
Grillet squash												X		
Andebryst							X		X			X		
Hjort							X		X			X		
Ytrefilet av storfe							X		X	X		X		
Røye				X			X		X			X		
Bakt sellerirot	X								X	X				
Gresskarpai	X		X				X							
Panna Cotta							X							
Hvit sjokoladeformasj			X				X							
Krydderkokt pære	X		X				X							
Vegansk limekrem								X						
Østers														X
Champagne- og myntesorbet												X		
Limoncellogranité												X		
Coupe Colonel												X		

Vi kan også sette sammen større menyer om dette er ønsket, be oss om pris.

Alle i selskapet må spise samme meny, men vi tar hensyn til allergier/dietter.

Ved allergier/dietter vil kjøkkenet lage egne retter ut i fra tilgjengelige råvarer. Vi stiller høye krav til kvalitet og forbeholder oss retten til å forandre garnityr uten forvarsel dersom kvaliteten eller tilgjengelighet ikke er optimalt.

Alle allergener/dietter må meldes skriftlig til oss senest 48 timer før arrangementsdato.

Allergier/dietter som er meldt etter dette faktureres med et tillegg på kr. 300,- pr. gjest

EKSTRA BEVERTNING TIL DITT SELSKAP

Kan legges til om ønskelig:

Den fjerde eller femte retten kan legges til på forespørsel

Snacks til aperitiff

Fruktfat kr 48,-

Kanapeer 75,- per stykk

Søtt til kaffen

Hjemmelaget konfekt kr 45,-

Makroner kr 45,-

Andre typer avec? spør om vårt barkart.

Nattmat

Pølser med tilbehør kr 95,-

Tacowraps kr 95,-

Tilleggsbestillinger

Mineralvann på buffet etter middagen kr 60,- per flaske

San Pellegrino eller Aqua Panna kr 120,- per flaske

PC, projektor, lerret, mikrofoner og høyttalere i Store festsal kr 2900,-

PC, projektor, lerret og høyttalere i Bernadottesalen kr 1500,-

PC og konferanse-TV i Lille festsal kr 1500,-

DJ fra kr 13.900,- for 4 timer