

MENYPAKKE FORMANN

Forrett

Ceviche av laks

Granateple, rucola, avocado, fritert bokhvete og sitrusvinaigrette

235,-

Hovedrett

Pannestekt Livèchekylling

Jordskokkpuré, jordskokk, rosettkål, fondantpotet og morkelsaus

435,-

Dessert

Sjokolade- og espresso panna cotta

Solbærgelé, hasselnøttcrumble og solbærsorbet

240,-

Vinpakke

Aperitiff

André Clouet Silver Brut, Champagne (1. glass)

Forrett

Boeckel Riesling, Frankrike (1. glass)

Hovedrett

Moillard Bourgogne Pinot Noir, Frankrike (1. glass)

Dessert

Banyuls, M. Chapoutier, Frankrike (1. glass)

Kr 560,-

Menypakke Formann kr 1755,- pr person, prisen inkluderer:

Leie av lokaler kr 80,-

3- retters meny kr 910,-

Vinpakke kr 560,-

Kaffe/te kr 55,-

Dekking og dekorering kr 90,-

Garderobe kr 60,-

Kan legges til menypakke Formann:

Nattilegg fra 00:00-02:00 (fre-lør) kr 70,-

Musikk/tonoavgift kr 35,-

Ekstra skjenk rødvin til hovedrett kr 155,-

Likør fra kr 85,-

Cognac fra kr 125,-

Snacks kr 55,-

MENYPAKKE BIBLIOTEKET

Forrett

Biff Tataki

Saltbakt sjalottløk, fritert jordskock, vårløk og ponzusaus

245,-

Hovedrett

Lettbakt torsk

Pastinakkpuré, saltbakte poteter, sautert grønnkål, syltet rødløk, pepperrot og kremet hvitvinssaus med lodderogn

445,-

Dessert

Pistasjmousse

Kirsebærgele tilsmakt anis, pistasjcrumble og hvit sjokolade-is

235,-

Vinpakke

Aperitiff

Leflaive Blanc de Blancs, Champagne (1. glass)

Forrett

Kloster Eberbach Riesling, Tyskland (1. glass)

Hovedrett

Joseph Drouhin Mâcon-Village, Frankrike (1. glass)

Dessert

Royal Tokaji Late Harvest, Ungarn (1. glass)

Kr 586,-

Menypakke Biblioteket kr 1796,- pr person, prisen inkluderer:

Leie av lokaler kr 80,-

3- retters meny kr 925,-

Vinpakke kr 586,-

Kaffe/te kr 55,-

Dekking og dekorering kr 90,-

Garderobe kr 60,-

Kan legges til menypakke Biblioteket:

Nattilegg fra 00:00-02:00 (fre-lør) kr 70,-

Musikk/tonoavgift kr 35,-

Ekstra skjenk hvitvin til hovedrett kr 155,-

Likør fra kr 85,-

Cognac fra kr 125,-

Snacks kr 55,-

MENYPAKKE RØD

Forrett

Gresskar-risotto
Fetaost, spirer og ristede gresskarkjerner
225,-

Hovedrett

Pepperbiff
Aspargesbønner, gratinert tomat, røstipotet og peppersaus
455,-

Dessert

Karamellbavarois
Karamellisert eple tilsmakt ingefær, mandelkake og kardemomme-is
220,-

Vinpakke

Aperitif

Pol Roger Brut, Champagne (1. glass)

Forrett

Joseph Mellot Destina Sauvignon Blanc, Frankrike (1. glass)

Hovedrett

Prunotto Dolcetto d'Alba, Frankrike (1. glass)

Dessert

Kracher Beerenauslese, Østerrike (1. glass)
Kr 590,-

Menypakke Rød kr 1775,- pr person, prisen inkluderer:

Leie av lokaler kr 80,-
3- retters meny kr 900,-
Vinpakke kr 590,-
Kaffe/te kr 55,-
Dekking og dekorering kr 90,-
Garderobe kr 60,-

Kan legges til menypakke Rød:

Natttillegg fra 00:00-02:00 (fre-lør) kr 70,-
Musikk/tonoavgift kr 35,-
Ekstra skjenk rødvin til hovedrett kr 150,-
Likør fra kr 85,-
Cognac fra kr 125,-
Snacks kr 55,-

MENYPAKKE GADE

Forrett

Skalldyrsuppe
Sjøkrepschale, semitørkede tomater og dillolje
255,-

Hovedrett

Lammecarré
Brunet selleriotpuré, stekt østerssopp, polkabeter, pommes Anna og rødvinssaus tilsmakt rosmarin
470,-

Dessert

Mascaronemousse med kakao
Napolikjeks, amarettogele, cappuccino-is
215,-

Vinpakke

Aperitiff

Mandois Blanc de Blancs Brut (1. glass)

Forrett

Montresor Soave DOC Classico, Italia (1. glass)

Hovedrett

Giovanni Rosso Barbera d'Alba, Frankrike (1. glass)

Dessert

Bersano Brachetto d'Acqui (1. glass)
Kr 545,-

Menypakke Gade kr 1770,- pr person, prisen inkluderer:

Leie av lokaler kr 80,-
3- retters meny kr 940,-
Vinpakke kr 545,-
Kaffe/te kr 55,-
Dekking og dekorering kr 90,-
Garderobe kr 60,-

Kan legges til menypakke Gade:

Nattilegg fra 00:00-02:00 (fre-lør) kr 70,-
Musikk/tonoavgift kr 35,-
Ekstra skjenk rødvin til hovedrett kr 150,-
Likør fra kr 85,-
Cognac fra kr 125,-
Snacks kr 55,-

MENYPAKKE CENTRALEN

Forrett

Rødbetgravet ørret
Blomkålpuré, stekt blomkål, estragonmajones og karse
235,-

Hovedrett

Flatbiff av reinsdyr
Potetpuré, ovnsbakt skorsonerrot og gulrot, tyttebær og kremet viltsaus
480,-

Dessert

Sitronfromasj
Sitron- og yoghurtkake, havrecreumble, skogsbærgelé og skogsbær-is
210,-

Vinpakke

Aperitiff

Bonnet Grand Reserve, Champagne Brut (1. glass)

Forrett

Bernard Rion Aligoté, Frankrike (1. glass)

Hovedrett

Château Pay la Tour Reserve, Frankrike (1. glass)

Dessert

Chaume 1cru, Domaine Des Forges Coteaux Du Layon, Frankrike (1. glass)
Kr 550,-

Menypakke Centralen kr 1760,- pr person, prisen inkluderer:

Leie av lokaler kr 80,-
3- retters meny kr 925,-
Vinpakke kr 550,-
Kaffe/te kr 55,-
Dekking og dekorering kr 90,-
Garderobe kr 60,-

Kan legges til menypakke Centralen

Nattilegg fra 00:00-02:00 (fre-lør) kr 70,-
Musikk/tonoavgift kr 35,-
Ekstra skjenk rødvin til hovedrett kr 160,-
Likør fra kr 85,-
Cognac fra kr 125,-
Snacks kr 55,-



Tilleggsretter etter ønske

Kr 70,-

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
Ceviche	X			X						X		X		
Gresskar-risotto							X		X			X		
Rødbetgravet ørret			X	X			X			X		X		
Biff Tataki	X					X						X		
Skalldyrsuppe		X					X		X			X		
Flatbiff av reinsdyr							X		X			X		
Lettbakt torsk				X			X		X			X		
Pannestekt kylling							X		X			X		
Pepperbiff							X					X		
Lammecarré							X					X		
Sjokolade/espresso	X						X	X						
Karamellbavarois	X		X				X	X						
Pistasjmousse	X		X				X	X						
Sitronfromasj	X		X				X							
Mascarpone-mousse			X				X	X				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 50,-

Kanapeer 65,- per stykk

Søtt til kaffen

Hjemmelaget konfekt kr 35,-

Makroner kr 35,-

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 140,- 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 14.500,- for 4 timer