

SELSKAPS

MENY



TO GLASS®

Chambre Gourmet

Tar opp til 14 personer

Chambre Separée

Tar opp til 30 personer.

Egen inngang, toaletter og muligheten for bar

2. etasje

Tar opp til 60 personer.

Egen inngang, toaletter og muligheten for bar

Savner du noe på menyen?!

Ta kontakt, så skreddersyr vi en løsning til deres ønsker og budsjett!

TAPASMENY TAPASMENU

Tapas er det perfekte måltidet for de som liker den sosiale stemningen rundt bordet, og de gode spanske smakene fra alle rettene som blir servert. Vi på To Glass tilbyr dere en unik smaksopplevelse av forskjellige spanske tapasretter.

Tapas are the perfect meal for those who enjoy the social atmosphere around the table and the great Spanish flavors of all dishes served.

We offer you a unique taste experience of different Spanish tapas.

Crostini med skalldyrssalat. Marinert Oliven. Ajvar marinert ost. Potetsalat med rømme og purreløk. Queso/Jamon wraps med sennepsdressing og rucola. Salte gresskarfrø.

Chili- og hvitløkssautert scampi. Baconsurrede dadler. Kjøttboller i tomatsaus.

Kylling pintxos med mangosaus.

Crostini with shellfish salad. Marinated olives. Ajvar marinated cheese. Potatoe salad with sour crème and leek. Cheese and ham wraps with mustard dressing and rocket lettuce. Roasted pumpkinseeds

Chili and garlic sautéed king prawns. Bacon wrapped dates. Meatballs with tomato sauce. Chicken skewer with mango sauce

Serveres med brød og aioli

Hvit sjokolade panna cotta

med marinerte skogsbær og mynte

White chocolate panna cotta with marinated berries and mint

kr 409,- pr pers

BUFFÉ BUFFÉ

Oksegryte servert med ris og blandet salat

Panna cotta med bringebær coulis

kr 250,-

MENY 1 MENU 1

3-ELLER 4-RETTERS 3- OR 4- COURSE

Scampi

sautert i chili og hvitløk, med alfaspirer

King prawns sautéed in garlic and chili

Pannestekt kveite

med sautert fennikel, broccolini, gnocchi, rogn, gressløk og beurre blanc

Pan fried halibut with sautéed fennel, broccolini, gnocchi, fish roe, chives and beurre blanc sauce

Indrefilet av okse

med maispuré, broccolini, gulrot confit, røstipotet og rosépepper saus

Filet of beef with corn puree, broccolini, carrot confit, shredded potatoes and rosépepper sauce

Honning panna cotta

med kakesmuler, eplejulienne, pære- og eplesorbé

Honey panna cotta with cake crumble, apple julienne, pear and apple sorbet

3-RETTERS MENY, velg mellom fisk eller kjøtt	kr 499,-
ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS	kr 399,-
4-RETTERS MENY	kr 635,-
ANBEFALT VINPAKKE 4-RETTERS	kr 499,-

MENY 2 MENU 2

3-RETTERS 3-COURSE

Kamskjell

med skalldyrtoast, dill majones, dill pulver, løyrom og brønnkarse

Pan fried scallops with shellfish toast, dill mayonnaise, dill powder, fish roe and watercress

Langtidsstekt hjort

med rotgrønnsaker, syltet rødbet, bjørnebærgelé, viltsaus og urtepotetpuré

Deer with baked root vegetables, pickled beets, blackberry jelly, gravy and herb mashed potatoes

Sjokoladeterterte

med ristet peanøtter, karamellisert hvit sjokolade, kirsebær og cappuccino- iskrem

Chocolate tart with roasted peanuts, caramelized white chocolate, cherry and cappuccino ice cream

3-RETTERS MENY

kr 539,-

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS

kr 399,-



MENY 3 MENU 3

3-RETTERS 3-COURSE

Blomkålsuppe

med sprøstekt skinke, krutonger og urteolje

Cauliflower soup with crispy cured meat, croutons and herb oil

Kalv

med hericot verts, sopp, gulrot pure, amadine poteter og rosépeppersaus

Veal with asparagus beans, mushroom, shallots, carrot pure, potatoes and rosé pepper sauce

Vanilje panna cotta

med coulis og bær

Vanilla panna cotta with sauce and berries

3-RETTERS MENY

kr 399,-

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS

kr 399,-

MENY 4 MENU 4

3-RETTERS 3-COURSE

Kyllingrullade

med rugbrød, ruccola, sopp, chèvre og kirsebærsirup

Stuffed chicken roll with rye bread, rocket lettuce, mushroom, goat cheese and cherry syrup

Sprøstekt lysing

panert med urte-panko, ratatouille grønnsaker, karse og potetaioli

Herb crusted hake with ratatouille vegetables, cress and aioli potatoes

Grillet chili ananas

med mango sorbé, kokos, vanilje- og lime crème

Grilled chili pineapple, mango sorbet, coconut, vanilla and lime crème

3-RETTERS MENY

kr 455,-

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS

kr 399,-

MENY 5 MENU 5

3-RETTERS 3-COURSE

Bruchetta

med spekeskinke og parmesan

Bruchetta with cured ham and parmesan cheese

Ytrefilet av okse

med sesongens grønnsaker, béarnaise saus og fløtepotet

Filet of beef with seasonal vegetables, béarnaise sauce and gratinated potatoes

Sjokolademousse

med bringebær

Chocolate mousse with raspberries

3-RETTERS MENY

kr 435,-

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS

kr 399,-

