

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.

Bestselgere (topp 5)

- Kjøttboller av storfe i tomatsaus
- Scampi, chili og hvitløk sautert
- Bacon surret dadler
- Wraps m/ruccola, seter rømme, spekeskinke og trøffel
- Wraps m/ruccola, seter rømme, varmrøykt laks og sitron

- Djevel egg m/lodderogn
- Manchego m/tomat og chili syltetøy
- Potetsalat m/rømme, dijon og purreløk
- Fylt pequillo paprika m/kremost og bacon
- Asparges m/spekeskinke og parmesan
- Fylt sjampinjong m/kremost og duxell
- Caprese spyd, mozarella, pesto og juanita tomater

- Bacalao m/klippfisk
- Kylling spyd m/mango salsa
- Blåskjell m/green thai curry
- Saltkokte amadine poteter
- Patatas bravas m/aioli og picant saus
- Kylling lårklubber i bbq saus
- Spansk potet omelett m/bacon
- Bakt laks m/kremet grønnsaker
- Pintxos m/kyllingsalat, koriander og chili
- Oksegryte m/grønnsaker og bønner

TAPAS 8-retter 325,- pr. Person

TAPAS 10-retter 400,- pr. Person

TAPAS 12-retter 475,- pr. Person

Brød, aioli og paprika majones er inkludert.

Dessert til menyen ?

50,-

Hvit sjokolade panna cotta

med marinerte skogsbær og mynte

White chocolate panna cotta with marinated berries and mint

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 sesongens tilbehør, sjekk a la carte meny for mer informasjon

Pan fried halibut with seasonal condements, check restaurant menu for more information

Indrefilet av okse

med sesongens tilbehør, sjekk a la carte meny for mer informasjon

Filet of beef with seasonal condements, check restaurant menu for more information

Sesongens panna cotta

Seasonal panna cotta

3-RETTERS MENY, velg mellom fisk eller kjøtt Mandag - Onsdag kr 399,-

3-RETTERS MENY, velg mellom fisk eller kjøtt Torsdag - Søndag 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 erterpure, beurre blanc og spekechips

Pan fried scallop's green peas pure, butter sauce and cured ham chips

Ytrefilet av reinsdyr

med gulrot, pastinakk, kremet sopp og rotstappe

Filet of reindeer with carrot, parsnip, creamed mushrooms and root vegetables pure

Sjokoladeterte

med vaniljeis, ristet nøtter og crumble

Chocolate tart with vanilla ice cream, toasted nuts and crumble

3-RETTERS MENY

kr 645,-

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

Bakt sjøkreps

med urtesmør og blandet salat

Baked langoustine with herb butter and mixed salad

Breiflabb

med ratatouille, syltet rødløk og potetpuré

Monkfish with ratatouille vegetables, pickled red onion and potatoes puré

Hvit sjokolade mousse

med variasjon av bær

White chocolate mousse with variations of berries

3-RETTERS MENY

kr 599,-

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,-



MENY 6 MENU 4

3-RETTERS 3-COURSE

Gravet laks

med sennepsdressing, kokt egg, kapers og salat

Traditional marinated salmon with mustard dressing, cooked egg, capers and lettuce

Pinnekjøtt

med kålrotpure, poteter og sjy

Traditional salted and dried racks of lamb served with swede pure, potatoes and broth

Riskrem

med jordbærsaus og ristet mandler

Rice pudding with strawberries sauce and toasted almonds

3-RETTERS MENY

kr 520,-

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS

kr 399,-

JULEBUFFÈ CHRISTMASBUFFÈ

Pinnekjøtt/ribbe buffe

Serveres med alt tilbehøret

Traditional Norwegian Christmas food served with all the accessories

Riskrem og dronning maud

Serveres jordbær saus, ristet mandler og skogsbær

Traditional Norwegian Christmas dessert served with all the accessories

Per person kr 565,-

Pakkeløsning:

Velkomstdrikke

Julebuffe

5 stk øl/vin

Kaffe

1 stk cognac/baileys

Pris fra 1050,- pr person

