

SELSKAPS

MENY



TO GLASS®

Chambre Gourmet

Tar opp til 16 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

Har dere noen andre ønsker?

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 tilbyr dere en unik smaksopplevelse av 10 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 10 different Spanish tapas.

Per person **399,-**

Appelsin og karamell panna cotta **50,-**

med bakt hvit sjokolade og krem

Orange and caramel panna cotta with baked white chocolate and whipped cream

BUFFÉ BUFFÉ

Oksegryte med sopp, grønn pepper og paprika

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 condiments, 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 condiments, check restaurant menu for more information

Sesongens panna cotta

Seasonal panna cotta

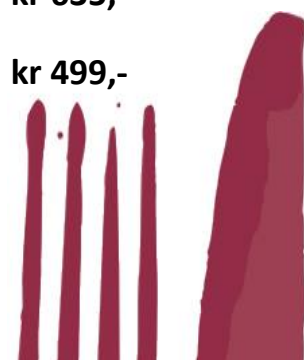
3-RETTERS MENY, velg mellom fisk eller kjøtt Mandag - Onsdag kr 449,-

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

Blomkålsuppe

med sprøstekt skinke, krutonger og urteolje

Cauliflower soup with crispy cured meat, croutons and herb oil

Kalv

med brent gulrot, broccolini, sellerirot puré, amandine poteter og rosépeppersaus

Veal burnt carrot, broccolini, celery root puré, 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 3 MENU 3

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 variasjon av bringebær

Chocolate mousse with raspberries

3-RETTERS MENY

kr 449,-

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS

kr 399,-



MENY 4 MENU 4

3-RETTERS 3-COURSE

Pannestekt kamskjell

med asparges, brent delikatesseløk, paprikapuré og sitron coulis

Scallops with asparagus, burnt onion, red pepper pure and lemon coulis

Ytrefilet av reinsdyr

med bakt rødbet, østersopp, spinat, viltsaus, potet- og sellerirotpuré

Filet of reindeer with baked beets, mushrooms, spinach, gravy, mashed potatoes and celery root

Pasjonsfrukt terte

med vaniljesmuler og vaniljesaus

passionfruit tart with vanilla crumble and vanilla sauce

3-RETTERS MENY

kr 530,-

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS

kr 399,-

MENY 5 MENU 5

3-RETTERS 3-COURSE

Konge reker

med gressløkmajones, reddik, syltet eple og rugbrød

King prawns with chives mayonnaise, radish, pickled apple and rye bread

Torsk

med bakt beter, erter, amandinepoteter, geitostsaus og spekeskinke chips

Cod with baked beets, peas, potatoes, goat cheese sauce and cured ham chips

Tiramisu

med kaffesirup

Classic tiramisu with coffee syrup

3-RETTERS MENY

kr 510,-

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS

kr 399,-

MENY 6 MENU 5

4-RETTERS 3-COURSE

Andebryst

med sellerirot puré og steinsopp saus

Duck breast with celery root puré and cep mushroom sauce

Breiflabb

med serranoskinke, juanita tomater, brent løk og skalldyr saus

Monkfish with serrano ham, tomatoes, burnt onion and shellfish sauce

Lammecarré

med bakt auberginpuré, rotgrønnsaker, poteterrine og kremet grønnepepper saus

Rack of lamb with baked egg plant puré, root vegetables, pommes anna and creamed green pepper sauce

Peanøttsmør parfait

med fudge og salt karamell popcorn

Peanut butter parfait with fudge and salt caramel popcorn

4-RETTERS MENY

kr 730,-

ANBEFALT VINPAKKE 4-RETTERS

kr 499,-