

**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 som garantert faller i smak.

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** **420,-**

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

med bakt hvit sjokolade og krem

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

## GRYTE STEW

**Oksegryte med sopp, grønn pepper og paprika**

**servert med ris og blandet salat**

**Panna cotta med bringebær coulis** **kr 275,-**

## **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**

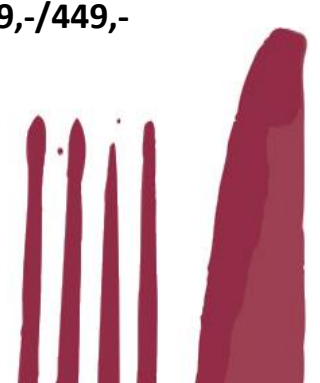
Seasonal panna cotta

**3-RETTERS MENY, velg mellom fisk eller kjøtt** kr 550,-

**4-RETTERS MENY** kr 670,-

**ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS/4-RETTERS** kr 399,-/499,-

**ANBEFALT ØLPAKKE 3-RETTERS/4-RETTERS** kr 349,-/449,-



## **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 449,-**

**ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS**

**kr 399,-**

## **MENY 3** MENU 3

### **3-RETTERS** 3-COURSE

#### **Pannestekt kamskjell**

med rosenkål, syltet delikatesseløk, hollandaise saus, rug og ørret rogn

Scallops with brussels sprouts, pickled onion, hollandaise sauce, rye and trout roe

#### **Reinsdyr**

med østersopp, spinat, viltsaus, syltet rødløk, potet- og sellerirotpuré

Filet of reindeer with mushrooms, spinach, gravy, pickled red onion mashed potatoes and celery root

#### **Lun epleterte**

med vaniljeiskrem og brent mandler

Apple tart with vanilla ice cream and toasted almonds

**3-RETTERS MENY**

**kr 630,-**

**ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS**

**kr 399,-**

## **MENY 4** MENU 4

### **3-RETTERS** 3-COURSE

#### **Kongekrabbe**

med gressløkmajones, reddik, syltet eple og rugbrød

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

#### **Torsk**

med bacon, syltet gulrot, romanesco, erter- og potetpuré

Cod with bacon, pickled carrot, Romanesco broccoli, green pea- and potato puré

#### **Hvit sjokolade mousse**

med salt karamelliskrem og kaffesirup

White chocolate mousse with salt caramel ice cream and coffee syrup

**3-RETTERS MENY**

**kr 570,-**

**ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS**

**kr 399,-**

## **MENY 5** MENU 5

### **3-RETTERS** 3-COURSE

#### **Skalldyr toast**

med skalldyr salat, ørret rogn og røykt laks

Toast with shellfish salad, trout roe and smoked salmon

#### **Pinnekjøtt**

med kålrotpure, poteter og sjy

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

#### **Riskrem**

med jordbærsaus

Rice pudding with strawberries sauce

**2-RETTERS MENY**

**kr 409,-**

**3-RETTERS MENY**

**kr 499,-**



## **MENY 6** MENU 6

### **2-RETTERS** 2-COURSE

#### **Pinnekjøtt og ribbe buffe**

Serveres med kålrotstappe, sju, jærpoteter, surkål, rødkål, medisterkaker, medisterpølse, rosenkål og ribbesjy

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 595,-**

### **Pakkeløsning:**

**Velkomstdrikke**

**Julemat**

**3 stk øl/vin**

**Kaffe**

**1 stk cognac/baileys**

**Pris 999,- pr person**

