



Buffetalternativer 2010

Så langt det er mulig tilstreber vi å bruke lokale råvarer i alle våre menyer. All mat lages fra grunnen av. For spørsmål vedr. menyer, kontakt kjøkkensjef Raymond Mikkelsen på raymond@ght.no eller ass. restaurantsjef Astrid Jansen på restaurant@ght.no, t. 55 21 25 26.

Gode smaker fra mange verdenshjørner, - opplev en bugnende buffet som tilfredsstillende både øye og gane. Her frister vi med herlige småretter av eksklusive råvarer fra Norge, Spania, Italia, Frankrike, Japan.

Tapasbuffet 9 retter

Kr 395.- pr. kuvert, minimum 25 personer

Spanske kjøttboller i tomatsaus (Albondigas)

Kremet risotto med trøffel

Brasiliansk lammepølse servert med chili og urtestekt spisskål

Sitron og rosmarin marinert kyllingklubber

Hvitvinsdampede blåskjell med hvitløk og urter

Smaksrik bondeomelett med bacon, løk, paprika, purreløk og franske nypoteter

Pasta og krepsehale salat vendt i dill crème fraîche

Fransk potetsalat med dijon vinaigrette

Salat Caprese (tomat, mozzarella, rødløk og oliven)

Garnityr: Aioli, hjemmebakket focaccia

Dessert - mot et tillegg på kr 50 serverer vi også:

Vanilje iskake med marinerte skogsbær

Crème Catalan med smak av appelsin og kanel

Luftig sjokolademousse med hasselnøttkaramell

Anti Pasti

"Stor ost og skinke buffet med mye godt"

Kr. 395.- pr. kuvert, minimum 50 personer

Utvalg av franske, spanske og italienske skinker, pølser og oster, serveres med aprikoschutney, fikenkompott og akaziehonning, oliven, soltomat, syltet borretanløk, marinert paprika

Grissini, focaccia og aioli





Italiensk Buffet, 9 retter

Kr. 480.- pr. kuvert, minimum 25 personer

Varme retter

Kalv saltimbocca alla Romana (parmaskinke, parmesan og salvie)

Sitronbakt kyllinglår med frisk rosmarin

Risotto med skogsopp og salvie

Grillet tunfisk med kapers, sitron, løk, estragon og oliven

Kalde retter

Gnocchi "Arrabiatta"

Pastasalat "frutti de mare"

Bruschetta med tomat og basilikum

Bruschetta med oliventapenade

3 typer italiensk ost

2 typer italiensk spekepølse

Ruccolasalat med ristede pinjekjerner og stekt hvitløk

Anti pasti salat med artisjokk, soltomat, squash, paprika, rødløk og oliven

Aioli, Balsamico eddik, Olivenolje, aprikoschutney, fikenkompott

Focaccia og grissini

Med dessert, tillegg kr. 50: Tiramisu, pannacotta, frisk frukt



Portugisisk buffet, 9 retter

Kr. 440.- pr. kuvert, minimum 25 personer

Varme retter

Bacalao med tomat, oliven, syltet paprika, koriander, potet og hvitløk

Ensopado de borrego – lammeragu med laurbær, paprika, tomat og hvitløk

Grillstekt kylling med smak av piri piri

Kalde retter

Bonde bønner med koriander

Klippfiskbrandad på hvitløkstekt baguett

Blomkål og syltet paprika salat med ansjos og blomsterkapers

Saltbakte poteter med koriander

Omelett med asparges og soltomat servert på surdeigsbrød

Grønn salat med bønner og sardiner

Godt brød og smør





Ostebord

Kr. 170.- pr. kuvert, minimum 25 personer

En innholdsrik buffet med utvalg av norske, franske og italienske oster. Serveres med aprikoschutney, fikenkompott, akaziehonning, assortert brødbord og søte frukter

Kokkens favorittbuffet nr 1 – 8 retter

Kr. 295.- pr. kuvert, minimum 20 personer

Kylling og blomkålsalat med curry

Scampi og kamskjell på toast

Sushi (nigiri og maki) med tilbehør

Kjøttboller med hjemmelaget tomatsalsa

Potetsalat med safran og sjalottløk

Rullade med fennikelpølse og pepperrotkrem

Franske og italienske oster med fikenkompott

Salat av bøffelmozzarella, tomat, oliven

og rødløk

Garnityr: Aioli og hjemmelaget pesto, hjemmebakket focacciabrød

Kokkens favorittbuffet nr 2 – 9 retter

Kr. 395.- pr. kuvert, minimum 25 personer

Røkt svineknoketerrin med andelever, pære og aprikos kompott

Kyllingrull med mozzarella og basilikum servert på syltet rødkal

Hjemmelaget kongekrabberull med spinat servert på chilistekt spisskål

Kalvecarpaccio med tunfiskmajonnaise og ristede gresskarkjerner

Tunfisksashimi med rettich og vårløk, soya/wasabi vinaigrette

Sushi (nigiri og maki) med tilbehør

Syltet ørret fra Eidfjord med avokadokrem

Millefeuille av parmaskinke og pesto

Antipasti

Couscous salat med urter og hvitløk

Aioli, vinaigrette

Hjemmebakket focacciabrød

Dessert og kaffe

Et utvalg av ost og frukt kr. 45.- pr. kuvert

Desserttapas – kjøkkensjefens dessertfavoritter kr. 95.- pr. kuvert





Tapas, 6 retter, for mindre grupper

fra kr 345 per kuvert, min. 14 personer

Her har kjøkkensjefen plukket ut seks populære retter som passer for servering til mindre grupper. Vi setter de ulike rettene på fellesbordet slik at man kan sende til hverandre.

Denne menyen er velegnet å servere for eksempel i Altona vinbar, Kapellet, Rødder, Risan, Amundsen og Ambrosia.

Kjøttboller med urter og hvitløk
Chili og ingefærmarinert kylling på spyd
Soyamarinerte scampi
Bruchetta med spansk spekeskinke
Tomat og mozarellasalat
Ovnsbakte Amandinepoteter med hvitløk og urter

Garnityr: Foccacia - aioli - chilimajones

Dessert: En enkel dessert – kr 55

Kjøkkensjefens dessert-tapas, servert på bordet – kr 100

Mingle-tapas – til lunsj eller middag, 9 retter

fra kr 295 for større grupper fra 25 personer

Ofte ønsker man seg en sammenkomst etter endt møte. Som et alternativ til tradisjonell to- og treretters middagservering har kjøkkenet utviklet en minglebuffet – en lettere smårettbuffet som kan spises stående med en serviett i den ene hånden, og en pinne til å forsyne seg med i den andre. Denne menyen er være velegnet for servering i Terminus Hall foaje – bar/vrimleområdet, enten til lunsj eller som en annerledes, uformell, lettere middag. Den kan også passe for servering i Brassieriet, Terminus, samt Brasserie No22, Augustin.

- Spanske kjøttboller i spicy tomat-chilisaus
- Hvitløk, koriander og-chilimarinerte scampi
- Toscana-skinke i olivenolje og parmesan
- Ovnsbakte små franske poteter i hvitløk og urter
- Miniquiche med fetaost og ruccula
- Marinerte oliven
- Kyllingbryst tandoori
- Hvitløksstekt bruschetta med tomat og mozzarella
- Marinert svinenakke i smakfull thaisaus

Garnityr: Hjemmebakt brød - frisk salat - aioli – smør

Dessert: Inkl. kokkens utvalg av desserter, pris kr 365 pr pax.





GRANDTERMINUS
HOTEL KONGRESS BRAZZERIE WHISKYBAR

Diverse

Disse menyforslagene er utarbeidet av vårt kjøkkenteam. Skulle dere ha ønsker om andre kombinasjoner eller andre retter, så vil vi prøve å imøtekomme dette så langt det er mulig. Vår restaurantsjef anbefaler gjerne viner i henhold til menyvalg.

Lokalleie, oppdekking, blomster og lys

Pristillegg for oppdekking i eget lokale, blomster og lys er kr 65 per person. Dersom selskapets antall gjester er 15 eller færre vil der tilkomme en fast leie for salong på 1700 kr, som inkluderer blomster, lys etc.

Bevegelige helligdager

På dager med 100% tillegg i lønnskostnadene ser vi oss nødt til å ta et eget helligdagstillegg. Dette gjelder følgende dager:

1. nyttårsdag, skjærtorsdag, langfredag, 1. og 2. påskedag, 1. og 17. mai, Kr. himmelfartsdag, 1. og 2. pinsedag, 1. og 2. juledag, samt nyttårsaften, påskeaften, pinseaften og Julaften etter kl. 15.00.

Pristillegg for oppdekking i eget lokale på bevegelige helligdager er kr 130 per person. Menyprisen øker med kr 75 på bevegelige helligdager.

Selskaper etter kl 0100

Pristillegget for selskaper etter kl 0100 er kr 2700.

Vi ser frem til å ønske dere hjertelig velkommen til et hyggelig måltid!

Med vennlig hilsen

GRANDTERMINUS
HOTEL KONGRESS BRAZZERIE WHISKYBAR




DE HISTORISKE
hotel & spisesteder