



## Buffetalternativer 2012

Vi tilstreber å benytte lokale råvarer i alle våre menyer.

All mat lages fra grunnen av. For spørsmål vedr. menyer, kontakt kjøkkensjef Raymond Mikkelsen på [raymond@ght.no](mailto:raymond@ght.no) eller restaurantsjef Astrid L. Jansen på [restaurant@ght.no](mailto: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)

Brasiliansk lammepølse, dampet spisskål, karve og sherryeddik

Sitron og rosmarin marinert kyllinglår

Hvitvinsdampede blåskjell med hvitløk, tomat og urter

Frittata- grønnsaksomelett med squash, aubergine og paprika

Skivet torsk med bønnesalat og ristet bacon

Scampi og avocadosalat med brønnkarse

Saltbakte småpoteter med chipotlemajonaise

Salat Caprese (tomat, mozzarella, rødløk og oliven)

Garnityr: Aioli, hjemmebakket focaccia

**Dessert:** En enkel dessert – kr 55

Kjøkkensjefens dessert-tapas, servert på buffet – kr 100

### 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"

Kalvecarpaccio med tunfiskmajonaise, ruccola og pinjekjerner

Bruschetta med tomat og basilikum

Bruschetta med oliventapenade

Saltbakte småpoteter med salvie og laurbær

Parmesan, taleggio og gorgonzola

Parmaskinke og salami picante

Artiskokksalat med fennikel og bladpersille

Antipasti salat med aubergine, soltomat, squash, paprika, rødløk og

Aioli, Balsamico eddik, Olivenolje, aprikoschutney, fikenkompott,

Oliven, 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. 395.- pr. kuvert, minimum 20 personer

Parmaskinke og salami picante

Kalvecarpacchio med tunfiskmajonaise, ruccola og pinjekjerner

Scampi og avocadosalat med brønnskarse

Manchego med ristede valnøtter og honning

Kyllingrullade med basilikumaioli

Saltbakte småpoteter med salvie og laurbær

Frittata- grønnsaksomelett med squash, aubergine og paprika

Caprese-tomatsalat med mozzarella, rødløk og basilikum

Garnityr: Aioli og hjemmelaget pesto, hjemmembakt focacciabrød

Dessert og kaffe

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

Dessertapas – sjokolademousse, pannacotta, frisk fruktsalat og is kr. 95.- pr. kuvert



## Kokkens favorittbuffet nr 2, 9 retter

Kr. 450.- pr. kuvert, minimum 25 personer

Røkt svineknoketerrin med andelever, pære og aprikos kompott

Kyllingrull med mozzarella og basilikum servert på syltet rødkål

Kamskjellcarpaccio med eple-honningvinaigrette

Kalvecarpacchio med tunfiskmajonaise og ristede gresskarkjerner

Tunfisksashimi med rettich og vårløk, soya/wasabi vinaigrette

3 typer nigiri sushi med tilbehør

Tataki på laks med aprikos-chilichutney, frisk koriander

Millefeuille av parmaskinke og pesto

Couscous salat med urter og hvitløk

Garnityr: Aioli og hjemmelaget pesto, hjemmembakt focacciabrød

Dessert og kaffe

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

Dessertapas – sjokolademousse, pannacotta, frisk fruktsalat og is kr. 95.- pr. kuvert





## Tapas, 6 retter, for mindre grupper

fra kr 295 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 345 for større grupper fra 25 personer

Ofte ønsker man seg en sammenkomst etter endt møte. Som et alternativ til tradisjonell to- og treretters middagsservering 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 svært 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
- Stekte småpoteter med salvie og hvitløk
- Aspargessalat med poppede gresskarkjerner og manchego
- Varmrøkt laks med eggeplommekrem
- Kyllingrullade med basilikumaioli
- Hvitløksstekt bruschetta med tomat og mozzarella
- Langtidstekt svineribbe med sherry-løkkompott

**Garnityr:** Hjemmebakt brød - frisk salat - aioli – smør

**Dessert:** En enkel dessert – kr 55

Kjøkkensjefens dessert-tapas, servert på buffet – kr 100





## 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

