

Grand Terminus Buffetalternativer

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

Kr 395.- pr. kuvert

Minimum 30 personer

Varme retter

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

Kalde retter

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)

Aioli, Focaccia

Med dessert

Kr 445.- pr kuvert

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

Kr. 480.- pr. kuvert

Minimum 30 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

Kr. 530.- pr. kuvert

Tiramisu, Pannacotta, frisk frukt

Portugisisk buffet

Kr. 440.- pr. kuvert

Minimum 30 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 30 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

Kr. 295.- pr. kuvert

Minimum 20 personer

Kylling og blomkålsalat med curry
Scampi og kamskjell på toast
Sushi (nigiti 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
Aioli og hjemmelaget pesto
Hjemmebakt focacciabrød

Kokkens Favorittbuffet nr 2

Kr. 395.- pr. kuvert

Minimum 30 personer

Røkt svineknoketerrin med andelever, pære og aprikos kompott
Kyllinrull 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
Hjemmebakt focacciabrød

Dessert og kaffe

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

Desserttapas – kjøkkensjefens dessertfavoritter

kr. 95.- pr. kuvert



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!

Vennlig hilsen

Grand Terminus