



Finne den rette julestemningen på Grand Terminus

Ulike behov – varierte menyvalg – reduserte priser i november og ukedager i desember

Grand Terminus' kjøkken er velkjent. En kundeundersøkelse avslørte at hotellet er aller mest kjent for god mat. Velg den julemenyen som passer for deg og ditt følge, - en felles meny for gruppen, - se også våre drikkepakker.

Priskalender lav/ordinær:

Vi har to priser - en lavere tilbudspris for alle dager i november frem tom 26.11 samt mandag - torsdag i desember. Den laveste prisen gjelder også om du vil utsette julebordet til januar.



Julebord – buffet

Stort, eksklusivt julebord
med varme og kalde retter, samt dessertbord
(serveres kun til lukkede selskaper, minimum 50 personer)

lav/ordinær
kr 895/995

Varm julebuffet med dessertbord
(Minimum 30 personer)

- Kald forrett på bordet ved ankomst
- Pinnekjøtt, svineribbe, lutefisk, julepølser, medisterkaker og tilbehør
- Dessertbord med hjemmelagde kaker og desserter
- Kaffe/te

kr 575/675

Åpent julebord dvs sammen med andre gjester

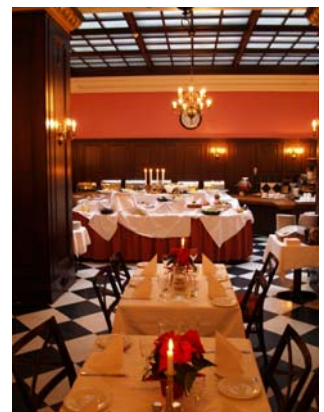
Varm julebuffet med dessertbord, bordbestilling i Brassieriet

Fredag 20.11, lørdag 21.11

Fredag 27.11, lørdag 28.11,

Torsdag 3.12, fredag 4.12, lørdag 5.12

Torsdag 10.12, fredag 11.12, lørdag 12.12



Julemiddag, to retter, kaffe/te

Lutefisk med tilbehør, påfyll, dessert og kaffe/te

Pinnekjøtt med tradisjonelt tilbehør, dessert og kaffe/te

Svineribbetallerken med klassisk tilbehør, dessert og kaffe/te

Stor assortert juletallerken med pinnekjøtt, svineribbe, julepølse og alt tilbehør
(Juletall. serveres maks til 30 personer)

Tillegg for 2 x servering:

Dessert: Riskrem med kirsebærsaus - kaffe/te er inkludert

kr 395/445

kr 395/445

kr 395/445

kr 395/445

kr 95

Ønsker du å utvide til en tre retter med en deilig forrett? Be om forslag!



Diverse ekstra:

Tallerkenserivering: Ved flere enn 50 gjester må hele selskapet ha samme meny.
Vår anbefaling ved større selskaper er å velge en buffetløsning.

Tillegg for oppdekking i eget lokale: lokaleie, lys, blomster, dekor, servitører: kr 65
For selskaper mindre enn 15 personer oppdekking i eget lokale: fastpris kr 1.700
Lukket selskap som varer etter kl 01.00 til dekning av overtid og nattillegg: Kr 2.700



Bilde: Fra julearrangement i Terminus Hall.

Lokaler	Bankettkapasitet	Beskrivelse
Terminus Hall	230	Vår store, flotte sal med egen scene og stort barområde - Stadsporten
Brasseriet	160	Et nydelig, kontinentalt rom med balkong til musikk/ DJ
Forskjønnelsen	110	Vår storslagne, klassiske sal ved hagen passer til alle typer banketter
Ambrosia	40	Byens flotteste bankettrom? Intimt og vakkert med utgang til hagen
Amundsen	28	Et nydelig rom med hvilmalte murhvelvinger, stor langbord og salong
Welhaven	60	En flott, klassisk bankettsal
Bull	60	Et hyggelig og klassisk rom med egen peis
Grand Whiskybar	150	Et herlig møtested for aperitif og gode samtaler etter maten
Stadsporten	230	Et flott og moderne lokale med bar ved Terminus Hall. Mulig som eget lokale.

Intime lokaler ved vårt søsterhotell Augustin med Altona vinbar

Ved Augustin tilbyr vi en rekke lokaler for selskaper inntil 100 personer. Et velrennomert kjøkken og hyggelige lokaler med god atmosfære gir en god ramme for ditt arrangement. Vi har felles restaurantdrift ved hotellene og felles pris- og samme menyer. Se mer på www.augustin.no

Lokaler	Bankettkapasitet	Beskrivelse
Altona	90	400 år gamle Altona er modernisert og er i dag en intim vinbar og restaurant med seks hvitkalkede rom og uteplass for røkere
Kapellet	14	Et intimt rom med hvitkalket murvelving i Altona
Skrivergaarden	80	Et flott, moderne og egenartet selskapslokale like ved Altona
Rødder	30	Et hyggelig lokale ikke langt fra baren Altona
Risan	18	Et flott klassisk rom med stor lysekrone,
Forum	40	Et moderne bankettlokale
Brasserie No22	110	Et koselig spisested modernisert av en av Bølgen og Moi's interiørarkitekter

Grieghallen for større selskaper fra 230 – 2300 personer

For arrangementer for mer enn 230 gjester tilbyr vi de flotte lokalene i Grieghallen. Her har vårt kjøkken sørget for høy kvalitet i serveringen i mer enn 14 år. Høyeste antall vi har servert så langt er 2300 mennesker til treretters middag i oktober 2008. Grieghallen har mange flotte lokaler og en velfungerende logistikk for å håndtere mange mennesker. Kontakt Grieghallen gjerne via vårt eget Grieghallen-kontor, catering@ght.no. Her gjelder egne priser og betingelser som er tilgjengelig via Grieghallens salgssavdeling elisabeth.hopsdal@grieghallen.no.