



GRANDTERMINUS
HOTEL KONGRESS BRASSERIE WHISKYBAR

Konferansemeny høst 2009/vinter 2010

Start kvelden med en aperitif i Grand Whiskybar

Nyt atmosfæren med et glass musserende i Grand Whiskybar, - i et herlig interiør fra 1928 med fem meter under taket og fyr på peisen på kalde dager.

Nyt maten i Brassieriet

Du får servert menyen i Brassieriet, eller om du vil - i eget selskapslokale mot et tillegg på kr 65 per person. Velg en felles meny for gruppen. Denne menyen er tilrettelagt for deg som ønsker et hyggelig måltid til gunstig pris: To retter for kr. 295,- og tre retter for kr. 345,-. For festmiddager, tapasbuffeter osv. se vår selskapsmeny.

Meny 1

Kremet aspargessuppe

Svinefilet fra Jæren servert med soppstuing og dampede rotgrønnsaker

Marinerte skogsbær med vaniljeis

Meny 2

Urtebakt scampi på spyd servert med couscoussalat

Urtebakt kyllingbryst servert med linsragu og kremet estragonsaus

Creme catalan

Meny 3

Kremet potet.- og purreløksuppe med croutonger

Bakt steinbitfilet med grillet scampi, ristet spisskål og reddik- og lime smørsaus

Evlyn's deilige oreokake

Hovedrettene serveres med dagens potetvalg.



MEMBER OF
De historiske
HISTORICAL HOTELS & RESTAURANTS

For mer informasjon eller spesielle ønsker – kontakt restaurantavdelingen på direkte nummer 55 21 25 26 eller på e-post restaurant@ght.no



Vinforslag til våre konferansemener:

Meny 1.

Solar das Boucas 2006 Vinho Verde – 370 kr per flaske

Lys grønnngul farge. Ung fruktighet preget av sitron, eple og furunål. Svakt perlende og syrlig stil.

Rioja Gran Familia 2006, Castillo de Fuenmayor – 395 kr per flaske

Innsmigrende rund og fruktig vin med aromaer av jordbær og krydder, diskret eikepreg og elegant ettersmak.

Alambre Moscatel de Setubal, J. M. da Fonseca – 50 kr per 4 cl.

Ravgul. Bouquet og smak av karamell, honning, appelsinskall og tørket aprikos. Lang, rik ettersmak.

Meny 2.

Solar das Boucas 2006 Vinho Verde – 370 kr per flaske

Lys grønnngul farge. Ung fruktighet preget av sitron, eple og furunål. Svakt perlende og syrlig stil.

Barbera d'Asti Lavignone 2005, Pico Maccario - 495 kr per flaske

Frukt av friske kirsebær, snev av fiol, bringebær. Livlig, elegant, superfruktig barbera uten eikepreg.

Quinta do Cónego Vinho Licoroso 1987, Caves Vidigal - 55 kr per 4 cl

Søt med rosin, søtt lær og krydder. Portvin-lignende.

Meny 3.

Solar das Boucas 2006 Vinho Verde – 370 kr per flaske

Lys grønnngul farge. Ung fruktighet preget av sitron, eple og furunål. Svakt perlende og syrlig stil.

Gobelsburger Riesling 2006, Schloss Gobelsburg – 455 kr per flaske

Tørr, eplepreget, med mineral bakgrunn.

Alambre Moscatel de Setubal, J. M. da Fonseca – 50 kr per 4 cl.

Ravgul. Bouquet og smak av karamell, honning, appelsinskall og tørket aprikos. Lang, rik ettersmak.

