



**GRANDTERMINUS**  
HOTEL KONGRESS BRASSERIE WHISKYBAR

## Kursmeny v - 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. 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. 365,-. 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 linseragu 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.**



**DE HISTORISKE**  
hotel & spisesteder

For mer informasjon-kontakt  
restaurantavdelingen  
på direkte nummer  
55 21 25 26 eller på  
e-post [restaurant@ght.no](mailto:restaurant@ght.no)



## Vinforslag til våre Kursmenyer:

### Meny 1.

**Solar das Boucas 2006 Vinho Verde – 395 kr per flaske**

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

**Langhe Rosso, Vajra, 2007 – 425 kr per flaske**

Dyp fioletrød. Fruktighet med preg av moreller, blomster og urter, innslag av anis og fruktkjerne.

**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.

**Gobelsburger Riesling 2008, Schloss Gobelsburg – 455 kr per flaske**

Tørr, eplepreget, med mineral bakgrunn.

**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 – 395 kr per flaske**

Lys grønn gul 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.  
eller

**Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes 2006, Albert Bichot – 490 kr per flaske**

Elegant og fruktig med preg av bringebær og blomster.

**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.



**DE HISTORISKE**  
hotel & spisesteder

For mer informasjon-kontakt  
restaurantavdelingen  
på direkte nummer  
55 21 25 26 eller på  
e-post [restaurant@ght.no](mailto:restaurant@ght.no)