



GRANDTERMINUS
HOTEL KONGRESS BRASSERIE WHISKYBAR

Kursmenyer 2012

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

Gulrotsuppe med ingefær og koriander

Indrefilet av svin servert med soyastekt pac choy, peppersaus og Amandinepoteter

Kokos panna cotta med sitrongress og limesorbet

Meny 2

Røkt svineknoketerrin servert med urtesalat, pepperrottdressing tilsmakt Dijonsennep

Torskefilet servert med bacon, ertecassoulet, gulrøtter, kokte poteter og Sandefjordsmør

Tilslørte bondepiker

Meny 3

Makirull med laks og vårløk, rettichsalat og wasabimajones

Kyllingbryst fylt med mozzarella servert med bakte rotgrønnsaker og sjysaus

Skogsbærmoussekake på sjokolade og nøttebunn

Kaffe/te inkludert påfyll 35 kr per person.



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

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



GRANDTERMINUS
HOTEL KONGRESS BRASSERIE WHISKYBAR

Vinpakker til kursmenyene

Alternativ 1

3 glass
1 til forretten & 2 til hovedretten

240 kr per person

Alternativ 2

3 glass
1 til forretten & 2 til hovedretten

300 kr.

Alternativ 3

3 glass
1 til forretten & 2 til hovedretten

360 kr

Tillegg for dessertvin 60 kr per person.

Avec 90 kr per 4 cl.



Vi gjør oppmerksom på at teksten på regningsbilaget ikke vil være "vinpakke", men de respektive vinene som er brukt.



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

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