



GRANDTERMINUS
HOTEL KONGRESS BRASSERIE WHISKYBAR

Selskapsmenyer 2009

Så langt det er mulig tilstreber vi å bruke lokale råvarer i alle våre menyer.

Meny 1

Pepperglasert kamtsjatkakrabbe og pannestekt kamskjell
servert med jordskokkpuré, syltet mango og ristet panchetta

Urte- og hvitløkstekst lammecarré
servert med pastinakkpuré m/løpstikke, soltomat og olivenfylt
squash, rødvinsglace og amadinepotet

Epleterriner servert med granateplecoulis og eplesorbet

Kr 495,- per kuvert

Vår vinanbefaling

Chablis 2007, Long-Depaquit
495 kr per flaske

Flott klassisk chablis med karakterkritiske mineral-, citrus- og
sjødufter. Konsentrert, "småfet" og fyldig i duft og smak. Fruktig og
frisk ettersmak.

Masi Passo Doble, Masi Agricola
445 kr per flaske

Dyp rød farge, med intense aromaer av modne bær og hint av krydder.
Vinen er myk og velstrukturert med god frukt, innslag av krydder og
med elegante tanniner.

Arzimo Passito 2004, La Cappuccina
50 kr per 4 cl.

Aromaer av nyper og multer. Fint integrert syre. Balanserende,
behagelig sødme med et streif av karamell, honning og eik. Intens.
Lang, nyansert ettersmak



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



GRANDTERMINUS
HOTEL KONGRESS BRASSERIE WHISKYBAR

Meny 2

Hjemmelaget skalldyrrullade av lyr, kamskjell og kongekrabbe servert med skalldyrvinaigrette, dillolje, lakserogn og fennikelsalat

Norsk indrefilet av okse servert med ristet sopp og røkt bacon, mandelpotetpuré m/sellerirot, smakstomat, brokkoli og grønn peppersaus

Pasjonsfrukt-ostekake på sjokolade- og nøttebunn servert med bærcoulis

Kr 495,- per kuvert

Vår vinanbefaling:

Gobelsburger Riesling 2006, Schloss Gobelsburg
455 kr per flaske
Tørr, eplepreget, med mineral bakgrunn.

Valpolicella Classico 05, Azienda Agricola Tommaso Bussola
460 kr per flaske
Passer til lettere retter av lyst kjøtt, pizza og pasta.
Kan også brukes til hvit fisk.

Gran Feudo Moscatel 06, Bod. Julian Chivite S.L.
45 kr per 4 cl.

Gran Feudo Moscatel Dulce er en naturlig fremstilt søt hvitvin laget av håndplukkede Moscateldruer. Vinen har blitt lagret på nye franske Allier eikefat. Fargen er gylden gul. Duften er ren, intens og kompleks med hint av blomster, roser og honning. Vinen er fyldig med god balanse mellom sødme og syrlighet.



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



GRANDTERMINUS
HOTEL KONGRESS BRASSERIE WHISKYBAR

Meny 3

Soya- og limemarinert ørret og hjemmerøkt norsk laks
servert med avocadokrem, rettich og vårløksalat

Krydderstekt andebryst
servert med bringebærbraisert rødkål, kastanjekrem, dampet
asparges, Pommes Anna og sultansaus

Sitrongress- og limepannacotta
servert med mango-/papayasalat og kokossorbet

Kr 495,- per kuvert

Vår vinanbefaling:

Riesling Urgestein 2005, Schloss Gobelsburg
525 kr per flaske

Tørr, elegant, citrus- og eplepreget fruktighet. Konsentrert.

Valpolicella Classico bg 2006, Tommaso Bussola
520 kr per flaske

Intens frukt med kirsebær - og morellaromaer, frisk syre. Fylldig, rund
og smidig, med masse karakter av området, lang ettersmak .

Arzimo Passito 2004, La Cappuccina
50 kr per 4 cl.

Aromaer av nyper og multer. Fint integrert syre. Balanserende,
behagelig sødme med et streif av karamell, honning og eik. Intens.
Lang, nyansert ettersmak



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



GRANDTERMINUS
HOTEL KONGRESS BRASSERIE WHISKYBAR

Meny 4

Andelever- og røkt svineknoketerrin
servert med eple- og sherryvinaigrette, eplegelé og rhubarbsalat

Pepper- og urtebakt breiflabbmedaljong
servert med røkt kamskjellrisotto, rødvinssaus, gulrot, fennikel og
vårløk

Creme brulèe

Kr 495,- per kuvert

Vår vinanbefaling:

Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling QbA 2007, Karthäuserhof
410 kr per flaske

Ung og ren fruktighet preget av epler og sitrus, med streif av nyslått
gress og mineraler. Konsentrert, lang smak og silkemyk munnfølelse.

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.



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



GRANDTERMINUS
HOTEL KONGRESS BRASSERIE WHISKYBAR

Meny 5

Kremet skogsoppsuppe med røkt reinsdyrhjerte og ristede kantareller

Kamskjellfarsert kveite med urtecrust
servert med ertecassoulet, balsamicoposjert rødbete, vårgulrot,
parmasaus og sitron- og urtebakke småpoteter

Sjokoladedelice
servert med bringebærgelé, bringebærsorbet og nøttekaramell

Kr 495,- per kuvert

Vår vinanbefaling:

Solar das Boucas 2006 Vinho Verde, Solar das Boucas
370 kr per flaske

Lys grøngul 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, super-
fruktig barbera uten eikepreg.

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.



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



GRANDTERMINUS
HOTEL KONGRESS BRASSERIE WHISKYBAR

Meny 6

Gratinert sjøkreps
servert med blomkålkrem, ristet blomkål og sjøkrepssjy

Rosmarinstekt kalveentrecôte
servert med fondantpotet, smørstekt shitake og aromasopp,
karamelliserte kirsebær og trøffelsaus

Hvit sjokolade- og limemousse
servert med pistasjekaramell og solbærsorbet

Kr 495,- per kuvert

Vår vinanbefaling:

Chablis 2007, Long-Depaquit
495 kr per flaske

Flott klassisk chablis med karakterkritiske mineral-, citrus- og
sjødufter. Konsentrert, "småfet" og fyldig i duft og smak. Fruktig og
frisk ettersmak.

Palazzo della Torre 2005, Allegrini
535 kr per flaske

Mørk, søt kirsebærfrukt, med noe rosin, sviske, mandler og en del eik.
Kraftig, fyldig smak med god frukt og tørr finish med noe trepreg.

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.



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



GRANDTERMINUS
HOTEL KONGRESS BRASSERIE WHISKYBAR

Meny 7

Hjemmelaget skaldyrrullade av lyr, kamskjell og kongekrabbe
servert med skaldyrvinaigrette, dillolje, lakserogn og fennikelsalat

Lårstek av lam
servert med ristet sopp og spinat, glasert gulrot, bakt smakstomat og
brokkoli, fløtepoteter og sjysaus

Creme brulèe

Kr 445,- per kuvert

Vår vinanbefaling:

Gobelsburger Riesling 2006, Schloss Gobelsburg
455 kr per flaske
Tørr, eplepreget, med mineral bakgrunn.

Rioja Gran Familia 2006, Bodegas 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.



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



GRANDTERMINUS
HOTEL KONGRESS BRASSERIE WHISKYBAR

Meny 8

Kremet skogsoppsuppe med sprøstekt bacon og ristede kantareller

Reinsdyrstek
servert med aromachampignon, haricot vert, timianbakt gulrot og blomkål, viltsaus, rørte tyttebær og kokte poteter

Pasjonsfrukt-ostekake på sjokolade- og nøttebunn
servert med bærcoulis

Kr 465,- per kuvert

Solar das Boucas 2006 Vinho Verde, Solar das Boucas
370 kr per flaske
Lys grøngul farge. Ung fruktighet preget av sitron, eple og furunål.
Svakt perlende og syrlig stil.

Rioja Gran Familia 2006, Bodegas Castillo de Fuenmayor
395 kr per flaske
Innsmigrende rund og fruktig vin med aromaer av jordbær og krydder,
diskret eikepreg og elegant ettersmak.

Gran Feudo Moscatel 06, Bod. Julian Chivite S.L.
45 kr per 4 cl.

Gran Feudo Moscatel Dulce er en naturlig fremstilt søt hvitvin laget av håndplukkede Moscateldruer. Vinen har blitt lagret på nye franske Allier eikefat. Fargen er gylden gul. Duften er ren, intens og kompleks med hint av blomster, roser og honning. Vinen er fyldig med god balanse mellom sødme og syrlighet.



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



GRANDTERMINUS
HOTEL KONGRESS BRASSERIE WHISKYBAR

Vegetarmenyer

Forretter

Blomkålpannacotta med grønn asparges og sauce vierge

Linsesuppe Verde med ristede kantareller

Risotto Milanese med soltørkede tomater, oliven og urter

Kr 95,- per kuvert

Hovedretter

Stekt sellerifondant med søtpotetpuré,
vegetarrull med rødbeter, gulrot, spisskål og kapers

Duxelles-farsert squash servert med appelsinkokt fennikel,
pastinakkpuré tilsmakt løpstikke, smakstomat

Kr 145,- per kuvert



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



GRANDTERMINUS
HOTEL KONGRESS BRASSERIE WHISKYBAR

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. Hvis ønskelig, så kan man sammen med kjøkkensjefen sette sammen en 4-, 5- eller 6-retters meny.

Så langt det er mulig tilstreber vi å bruke lokale råvarer i alle våre menyer.

Våre vinanbefalinger er gjort med tanke på å kombinere mat og vin på best mulig måte, eventuelle egne ønsker imøtekommes gjerne.

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!

Med vennlig hilsen

GRANDTERMINUS
HOTEL KONGRESS BRASSERIE WHISKYBAR



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