



Selskapsmenyer 2010

Så langt det er mulig tilstreber vi å bruke lokale råvarer i alle våre menyer. All mat lages fra grunnen av. For spørsmål vedr. menyer, kontakt kjøkkensjef Raymond Mikkelsen på raymond@ght.no eller ass. restaurantsjef Astrid Jansen på restaurant@ght.no, t. 55 21 25 26.

Meny 1

Pepperglasert breiflabb og pannestekt kamskjell
servert med sellerikrem, salsa og ristet panchetta

Urte- og hvitløkstekst lammecarré
servert med pastinakkpuré m/løpstikke, grønnsaksragu,
rødvinsglace og amadinepotet

Balsamicoparfait med pæreterrin og peanøttkaramell

Kr 495,- per kuvert

Meny 2

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

Norsk indrefilet av okse servert med ristet sopp og røkt bacon, norske
Kerrs Pink poteter, smakstomat, aspargesbønner og grønn
peppersaus

Pasjonsfrukt-ostekake på sjokolade- og nøttebunn
servert med bærcoulis

Kr 495,- per kuvert

Meny 3

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

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

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

Kr 495,- per kuvert



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

Meny 4

Røkt Andebryst med honningmarinert hjertesalat, rødløskompott og roquefortkrem

Pepper- og urtebakt breiflabbmedaljong
servert med sitron- og urtebakte småpoteter, rødvinnsaus, gulrot, fennikel og vårløk

Crème brûlée

Kr 495,- per kuvert

Meny 5

Kremet skogsoppsuppe med røkt reinsdyrhjerte og ristede kantareller

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

Sjokoladedelice
servert med bringebærgelé, bringebærsorbet og nøttekaramell

Kr 495,- per kuvert

Meny 6

Gratinert sjøkreps
servert med blomkålkrem, ristet blomkål og sjøkrepsjy

Rosmarinstekt kalveentrecôte
servert med smørstekt shitake og aromasopp, selleripure, bakt tomat, franske nypoteter og trøffelsaus

Hvit sjokolade- og limemousse
servert med pistasjekaramell og solbærsorbet

Kr 495,- per kuvert



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

Meny 7

Hjemmelaget skalldyrrollade av lyr, kamskjell og kongekrabbe
servert med skalldyrvinaigrette, 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 465,- per kuvert

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 nøtdebunn
servert med bærcoulis

Kr 485,- per kuvert

Vegetarmenyer

Forretter

Kremet Steinsoppsuppe

Grønn asparges med smørsaus

Kr 95,- per kuvert

Hovedretter

Husets vegetarlasagne med frisk salat

Fylt squash med bakt portobellosopp på sellerikrem

Kr 175,- per kuvert



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

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



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.

Vi tilbyr også tapasbuffeter, minglebuffeter osv. i egen meny.

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

Vår restaurantsjef anbefaler gjerne viner i henhold til menyvalg.

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

