



# Selskapsmenyer 2012

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](mailto:raymond@ght.no) eller restaurantsjef Astrid Jansen på [restaurant@ght.no](mailto:restaurant@ght.no), t. 55 21 25 26.

## Meny 1

### Kamskjell

Pannestekt kamskjell servert i blomkålkrem tilsmakt pepperrot og dijonsennep, sjøgress og lodderogn

### Lammemørbrad

Hvitløkstekt lammemørbrad servert med ratatouille, selleri og "spinatterte", sellerikrem, timiangravet smakstomat, urtebakte delikatesspoteter og lammeglase tilsmakt timian og soltomat

### Crème brûlée

Crème brûlée servert med limesorbet og nøttekaramell

**Kr 520,- per kuvert**

## Meny 2

### Salmalaks

Sukkersaltet Salmalaks med ingefær servert med blomkålterrin, soyakokt shitakesopp og løkcompott

### Norsk indrefilet av okse

Helstekt oksefilet servert med urte- og sitronmarinerte rotgrønnsaker, purè, ristet portobellosopp og spinat, amadinepoteter og peppersaus

### Pannacotta

Vaniljepannacotta servert med bringebærsorbet

**Kr 520,- 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](mailto:restaurant@ght.no)



## Meny 3

### Blåskjellsuppe

Kremet blåskjellsuppe tilsmakt med safran, rød grapefrukt og karse

### Andebryst

Norsk gårdsand servert med grønn erterpurè, smørstekt jordskokk, syltet rød delikatesseløk, ristet kongeøstersopp, ovnsbakte småpoteter og andeglase

### Hvit sjokolade- og limemousse

Hvit sjokolade- og limemousse servert med pistasjekaramell og solbærsorbet

**Kr 520,- per kuvert**

## Meny 4

### Hummersuppe

Kremet hummersuppe med cognackrem og lakserogn

### Kalveentrecote

Helstekt norsk kalveentrecôte servert med urte og sitronmarinerte rotgrønnsaker, purè, ristet portobello og spinat, amadinepoteter og mørkelkremsaus

### Sjokoladedelice

Sjokoladedelice servert med bringebærgele, bringebærsorbet og nøttekaramell

**Kr 520,- per kuvert**

## Meny 5

### Kveite

Posjert kveite servert med sjøkrepsjy, estragonmajones, tomat og salt agurk

### Hjortefilet

Rosastekt hjortefilet servert med ristet rosenkål og bacon, kastanjepurè, bakt fennikel, rødbet, kremet viltsaus og fjellmandelpoteter

### Hvit sjokolade- og appelsin ganache

"Sponge" kake med pistasjekaramell og sitronsorbet

**Kr 545,- 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](mailto:restaurant@ght.no)



**GRANDTERMINUS**  
HOTEL KONGRESS BRASSERIE WHISKYBAR

## Meny 6

### Røkt andebryst- og svineknokerullade

Røkt andebryst- og svineknokerullade servert med hasselnøtt- og aprikoskompott og vingårdsaus

### Torsk (Sesong)

Torskefilet servert med estragonkremete grønne erter, bacon, pastinakk, gulrot, asparges og persillepoteter

### Sjokoladefondant

Sjokoladefondant servert med vaniljeis og bringebær duo

Kr 495,- per kuvert

## Meny 7

### Blomkålsuppe

Kremet blomkålsuppe med grillet kamskjell og gressløkolje

### Lårstek av lam

Lammestek servert med ristet sopp og spinat, glasert gulrot, bakt smakstomat, brokkoli, fløtepoteter og sjysaus

### Crème brûlée

Kr 445,- per kuvert

## Meny 8

### Skalldyrssuppe

Kremet skalldyrssuppe med finskårne grønnsaker og lakserogn

### Kalvestek

Kalvestek servert med urte og sitronmarinerte rotgrønnsaker, smørdampet blomkål, fløtesaus, rørte tyttebær og kokte poteter

### Sjokolademousse

Luftig sjokolademousse servert med nøttekaramell og bringebærgele

Kr 465,- 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](mailto:restaurant@ght.no)



**GRANDTERMINUS**  
HOTEL KONGRESS BRASSERIE WHISKYBAR

## Vegetarmenyer

### Forretter

Kremet Steinsoppsuppe med ristet kantarell

Grønn asparges med smørsaus

**Kr 95,- per kuvert**

### Hovedretter

Grillet portobelloburger med selleri og couscous

Pannestekt grønnsakquesedilla med hjemmelaget salsa og avokadokrem

**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](mailto: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

