

Showmeny

- Et spesialtilbud til deg som er på showtur til Bergen

1) Starten på en hyggelig kveld: Aperitif i Altona

Et besøk i Altona vinbar er obligatorisk når du gjester Augustin Hotel. Altona er hotellets populære vinbar med aner fra 1600 tallet. Baren er iflg. pressen en av byens beste med et rikholdig vinutvalg til gode priser i et unikt interiør. Vinbaren er de siste restene av det første kjente vertshus i Bergen, Herberget Altona. Åpningstid i helgene er til kl. 01.30, - her kan du treffe dine reisefeller og slappe av med en god prat og forfriskninger etter forestillingen. Koselige uteservering i bakgården, - et velegnet sted også for røkepauser.

Etter å ha kontinuerlig bygget opp kompetanse og vinkjeller siden 2000 fikk stedet Wine Spectators Award of Excellence i august 2008, som Bergens første på listen, "for having one of the most outstanding wine lists in the world".



2) To- eller treretters Showmeny i No22

Bølgen og Moi's interiørarkitekt Line Dunsæd har hatt i oppdrag å fornye hotellets spisested, som i dag fremstår som moderne, men rustikt og intimt. Velg din showmeny blant følgende menyforslag, - en felles meny for gruppen, - vi har også vinforslag/vinpakker:



- Lammeilet
- * Kremet skalldyrssuppe
 - * Hvitløksgratinert lammeilet, amandinepoteter, kryddersjy, sopp, spinat
 - * Sjokolademoussekake
- Kalv
- * Pannestekt kamskjell, søtpotetpure, sitron beurre
 - * Kalv flatbiff, salviestekte poteter, confitert smakstomat, dampet asparges, rødvinglase tilsmakt karve
 - * Panacotta
- Seifilet
- * Kremet skogsoppsuppe, sprøstekt bacon, persilleolje
 - * Seifilet på potetpure tilsmakt gressløk, soya/nøttesmør og smørdampede grønnsaker
 - * Crème brûlée

TIPS: ET ANNERLEDES, UFORMELT OG SOSIALT ARRANGEMENT - VINSMAKING OG TAPAS I ALTONA VINBAR

Vinsmaking og tapas er blitt et meget et populært tilbud. Tapasaften kan vi arrangere fra kr. 345 per person ekskl. drikke. Maks antall i Altona vinbar er 50 personer (80 i Skrivergaarden, 120 i No22). For mer informasjon, kontakt booking@augustin.no.

SMÅ AV
HYSTEN

Nº 22
brasserie

ALTONA
vinbar

Kontakt oss på:
Booking 55 30 40 00
booking@augustin.no
www.augustin.no

Selskapsmeny, buffetservering og mat og vin i god kombinasjon ved et av landets eldste skjenkesteder, Altona vinbar

Start gjerne med apéritif i Altona vinbar

En journalist som tok seg tid til å undersøke saken, skrev at vi antagelig er innehavere av restene av landets eldste skjenkested i Altona vinbar. Herberget Altona med kroen i kjelleren er første gang beskrevet i byarkivene i 1614, men er oppført lenge før dette. Dagens Altona vinbar og restaurant er de siste restene av den berømte Altonagaarden, -byens kulturelle sentrum mot slutten av 1700-tallet.. Stedet som er på fredet grunn, åpnet i 2000 som en moderne vinbar med et særdeles rikt utvalg til gode priser. Stedet består av fem forskjellige rom hvorav to kan reserveres til selskaper og en koselig uteservering og røkeplass i bakgården. Her får du servert kulturhistorie, mat av høy kvalitet, og et rikt vinutvalg i en god kombinasjon.

Stedet fikk Wine Spectators Award of Excellence i 2008 " for having one of the most outstanding wine lists in the world". Det er første gang et serveringssted i Bergen får den utmerkelsen og Altona er eneste på listen fra Bergen. Vi har nå hele tre sertifiserte sommelierer(vinkelner) etter at våre to vinansvarlige for Altona våren 2008 gikk ut som de to beste i sitt kull ved Gastronomisk Institutt.

Vinsmaking

Vi arrangerer uformelle og underholdende vinsmakinger fra kr. 295,- som egner seg godt som en uhøytidelig innledning til en god og sosial aften. Se egen vinsmakingsmeny.



Omgivelser - lokaler

Se vår panoramavisning på www.augustin.no - finn det lokalet som egner seg best for ditt arrangement – klassisk og stilfullt eller rustikt og intimt. Finner du ikke et ledig lokale anbefaler vi deg å se nærmere på vårt søsterhotell Grand Terminus på www.ghet.no.

SELSKAPSLOKALE	ANT
Brasserie No 22	100
Skjenkestuen, Altona vinbar	50
Kapellet, Altona vinbar	14
Skrivergaarden, ved Altona vinbar	80
Amalie, selskapslokale	20
Amalie, salong	25
Risan, selskapslokale	16
Rødde selskapslokale	30
Forum	40

Ulike menytilbud

Du velger hvilken måltidsform du ønsker, -stilfull festmiddag, eller en mer uhøytidelig buffet Vår kjøkkensjef, Kåre Husebø, presenterer følgende matopplevelser:

- 1) Selskapsmeny – tre til seks retters menyer fra kr 425 til kr 595
- 2) Gourmetmeny -tre til syvretters meny med utsøkte viner fra kr 950 til kr 1250
- 3) Buffetmeny – ekte norsk, spanskinspirert eller italiensk fra kr 345 – kr 425

Fortsett praten etter måltidet

I Altonas ulike intime lokaler, samt ved uteserveringen /røkeplassen i bakgården er det godt å fortsette den gode praten etter måltidet. Stedet er åpen som bar/vinbar til ut i de små timer, og det kan være praktisk å slippe bevege seg ut i byen.



SMÅ AV
HYSTEN

Nº 22
brasserie

ALTONA
vinbar

Kontakt oss på:
Booking 55 30 40 00
booking@augustin.no
www.augustin.no