

Kjære gjest

Takk for at du vurderer å ha deres arrangement hos oss.

Våre selskapslokaler har en intim og koselig atmosfære som passer til alt fra 15 til 70 personer. Vedlagt finner dere vår meny med forslag på ulike 2- eller 3-rettere eller buffeer. Det er mulig å kombinere de ulike menyene (evt tillegg i pris), men hele gruppen må spise det samme. Er det noen av deres gjester som har spesielle behov som allergi, vegetar, vegan er det bare å si i fra på forhånd så lager vi en fint alternativ til dem. For selskapsmeny er det minimum 15 gjester ved 2- eller 3-retters og 20 ved koldtbord/buffet.

Meny må avklares senest 14 dager i forveien. Korrekt antall gjester kan justeres inntil 8 dager. Barn fra 1 til 4 betaler kr 95 og 5 til 12 år er halv pris.

Inkludert i prisene er eget lokale og festoppdekking med lys og blomst (vi kan også ordne med duk, kr 50 pp) Kaffe til dessert er også inkludert.

Har dere behov for lydanlegg, prosjektor og lerret kan det lånes uten tillegg. Dette må bestilles på forhånd.

Det er mulig å medbringe egne kaker til deres selskap. Disse kan leveres på forhånd og oppbevares kjølig. Vi legger opp kaker, setter opp kakebuffet med kaffe. For dette er det tillegg på kr 79,- per voksen.

Betaling kan gjøres samme dag, vi aksepterer kontant, bankkort, visa og mastercard.

Håper vi få den glede og ønsker dere velkommen på Spiseriet, det er bare å ta kontakt om dere har spørsmål eller ønsker en visning.

Mvh
Team Spiseriet Øvre Verket



Selskapsmeny

Meny Romnes 645,-

- Tortillalefse med røkelaks og kremost
- Kylling fra Holte Gård med sauterte grønnsaker, estragonsaus og urtestekte poteter
- Vanilje Panna Cotta med bringebærsaus

Meny Hovedgården 755,-

- Toast skagen
- Indrefilet av norsk okse med blomkålpure, sauterte grønnsaker, bearnaisesaus og urtestekte poteter
- Karamellpudding med karamellsaus og krem

Meny Oline 755,-

- Laksebonbon fylt med rekesalat
- Indrefilet av hjort med pastinakkpure, viltsaus, rosenkål, bacon og urtestekte poteter
- Ostekake med bærsaus

Meny Norsjø 625,-

- Kremet fiskesuppe
- Ovnsbakt laks serveres med friske grønnsaker, sandefjordsmør og kokte poteter
- Tilslørte bondepiker

Meny Holla 625,-

- Blomkålsuppe
- Indrefilet av svin med sellerirotpure, stroganoff saus og urtestekte poteter
- Brunost Panna Cotta

Koldtbord #1 595,-

Røkt laks, eggerøre, røkt bogskinke, roastbiff med remulade, assortert spekemat, marinert kylling, grønn salat, potetsalat, waldorfsalat, eggeseng, helkøkt ørret, pepperrøkt laks, urtestekte poteter (varm), karbonade med stekt løk (varm), flatbrød, steinovnsbakt brød, smør, aioli, cocktailsaus og rømme. Panna Cotta til dessert.

Koldtbord #2 695,-

Røkt laks, eggerøre, middelhavssalat med håndpillede reker, røkt bogskinke, roastbiff med remulade, assortert spekemat, marinert kylling, grønn salat, potetsalat, waldorfsalat, pastasalat, eggeseng, helkøkt ørret, pepperrøkt laks, ostefat, urtestekte poteter (varm), bbq-marinerte kyllingklubber (varm), karbonade med stekt løk (varm), flatbrød, steinovnsbakt brød, smør, aioli, cocktailsaus og rømme. Karamellpudding med karamellsaus og krem til dessert.

Gryteretter

- Viltgryte med poteter og salat kr 359
- Biff Stroganoff med potetstappe, salat, brød og smør kr 349
- Kylling Karri gryte med ris og salat kr 319

Eller kanskje har dere mer lyst på en "PUBKVELD"?

Vi ordner med pizzabuffet eller tacobuffet fra kr 265,-

