



Selskapsmeny



Kjære gjest

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

Våre selskapslokaler har en intimt og koselig atmosfære som passer til alt fra 10 til 60 personer. Vedlagt finner dere vår meny med forslag på ulike 2- eller tre-rettere. Det er mulig å kombinere de ulike menyene, men hele gruppen må spise det samme. Er det noen av deres gjester som har spesielle behov som allergi, vegetar, vegan el. Oppgi dette på forhand så lager vi en fint alternativ til dem.

For selskapsmeny er det minimum 10 gjester ved 2- eller 3-retters og 20 ved koldtbord/buffet.

Meny må avklares senest 10 dager i forveien. Korrekt antall gjester kan justeres inntil 3 dager. «No-show» blir fakturert. Barn til og med 4 år går gratis, 5 til 12 år er halv pris.

Inkludert i prisene er eget lokale og festoppdekking med duk, lys og blomst. Kaffe til dessert er også inkludert.

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

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

Betaling kan gjøres samme dag, vi aksepterer kontant, bankkort, visa og MasterCard. Vi kan også tilby faktura, dette må avtales på forhand.

Håper vi får 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





Romnes

Kyllingfilet med brie, bacon og urtesaus
Tilslørte bondepiker
kr 435,-

Holla

Ovnsbakt laks med sandefjordsmør
Panna Cotta
kr 425,-

Hovedgaarden

Indrefilet av norsk okse med peppersaus
Husets ostekake
kr 535,-

Øvre Verket

Indrefilet av hjort med shiitakesaus
Karamellpudding
kr 535,-

Oline

Indrefilet av svin med stroganoffsaus
Sjokolademousse
kr 435,-

Hovedretter serveres med tilpassede poteter og grønnsaker.

Kan vi friste med en forrett?

Telemarkskling med røykelaks, rømme og dill: kr 89,-
Spekeskinke med melon: kr 89,-
Laksebonbon med rekesalat: kr 89,-
Caprese salat: kr 89,-





Koldtbord # 1

Røkt laks, eggerøre, roastbiff, bogskinke, potetsalat, blandet salat, Waldorfsalat, fylte egg, helkøkt ørret, BBQ marinert kylling (varm) karbonader (varm), hvitløksdressing, rømme, brød og smør

Karamellpudding til dessert
Kr 465,-

Koldtbord #2

Røkt laks, eggerøre, roastbiff, bogskinke, potetsalat, blandet salat, Waldorfsalat, fylte egg, helkøkt ørret, peppermakrell, spekemat, tomat fylt med rekesalat, BBQ marinert kylling (varm) karbonader (varm), hvitløksdressing, rømme brød og smør

Dessertbuffet med 3 typer dessert
kr 565,-

Tapasbuffet

Manchego ost, tortilla, serranoskinke med melon, chorizo, pincho med røkt laks, middelhavsalat, oliven, grønn salat, spansk potet salat, fylte egg, scampi salsa, albondigas (kjøttboller i tomatsaus), BBQ-marinert kylling, div brød med aioli

Creme brulee
kr 595,-

Buffet

Bifflapskaus med flatbrød
kr 279,-

Biff stroganoff med potetstappe, salat og brød
kr 289,-

Husets gryte
kr 279,-

