

## 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 til og med 4 år går gratis 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** 555,-

- Spekeskinke med melon
- Kylling fra Holte Gård med sauterte grønnsaker, estragonsaus og urtestekte poteter
- Vanilje Panna Cotta med bringebærsaus

## **Meny Hovedgaarden** 645,-

- Toast skagen
- Indrefilet av okse med sellerirotpure, sauterte grønnsaker, peppersaus og urtestekte poteter
- Sjokolademousse med vaniljesaus

## **Meny Oline** 645,-

- Laksebonbon fylt med rekesalat
- Indrefilet av hjort med pastinakkpure, sauterte grønnsaker, shiitakesaus og urtestekte poteter
- Ostekake med bærsaus

## **Meny Norsjø** 555,-

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

## **Meny Holla** 555,-

- Tortillalefse med røkelaks og kremost
- Indrefilet av svin med sellerirotpure, stroganoff saus og urtestekte poteter
- Karamellpudding med karamellsaus og krem

## **Koldtbord #1** 525,-

Røkt laks, eggerøre, roastbiff med remulade, assortert spekemat, marinert kalkunbryst, grønn salat, potetsalat, waldorfsalat, eggeseng, helkøkt ørret, pepperrøkt laks, urtestekte poteter (varm), karbonade med stekt løk (varm), brød med smør, aioli og rømme. Tilsørte bondepiker til dessert.

## **Koldtbord #2** 625,-

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

## **Gryteretter**

- |  |          |
|--|----------|
| • Bifflapskaus med flatbrød og tyttebær                | kr 299,- |
| • Biff Stroganoff med potetstappe, salat, brød og smør | kr 319,- |
| • Kylling Karri gryte med ris og salat                 | kr 299,- |

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

Vi ordner med pizzabuffet eller tacobuffet fra kr 199,-

