

# 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 el 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 koldt bord/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 575,-

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

## Meny Hovedgaarden 695,-

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

## Meny Oline 695,-

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

## Meny Norsjø 575,-

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

## Meny Holla 595,-

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

## Koldtbord #1 545,-

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

## Koldtbord #2 645,-

Røkt laks, eggerøre, middelhavssalat med håndpillede reker, roastbiff med remulade, assortert spekemat, marinert kalkunbryst, grønn salat, potetsalat, waldorfsalat, pastasalat, eggenseng, 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

- |  |          |
|--|----------|
| • Biflapskaus med flatbrød og tyttebær                 | kr 319,- |
| • Biff Stroganoff med potetstappe, salat, brød og smør | kr 329,- |
| • 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 249,-

