

GRAND HOTEL
TERMINUS

SELSKAPSMENY
GRAND HOTEL TERMINUS

Fem veier til matglede

Vi tror på et *gastronomisk mathåndverk* i harmoni med natur og kultur. Vårt mål er å bruke *ferske, lokale råvarer* av høy kvalitet. Vi er *faglærte kokker* som sammen søker den gode, ekte smaken. Vi forplikter oss til å følge *sesongene* i vårt mangfold av retter. Mat er vår *lidenskap*, og vi lover deg en opplevelse av *ekte matglede*.

Har du spørsmål om menyene, lokaler, oppdekking, eller ønsker du en skreddersydd meny til akkurat ditt arrangement? Du er velkommen til å kontakte oss for råd. I tillegg til denne selskapsmenyen har vi menyer for tapasbuffeter, historie og tradisjon, fingermat og kanapeer, koldtbord, julebord med mer.

Vi ser frem til å ønske dere hjertelig velkommen til et hyggelig måltid!

Smaken av Vestlandet:

595 kr per kuvert

Her har vi satt sammen en meny som gjør ære på det beste av Vestlandets råvarer. Kamskjell med klassisk godt tilbehør er et selvsagt valg for oss. Ytrefilet av villsau er et eksklusivt produkt som kjøkkensjefen vår setter stor pris på – nå er den her! En trio på smaksrike Hardangerepler med sultanrosiner marinert i rom, vil få fram smilet til enhver matelsker.

Kamskjell:

Pannestekte kamskjell med grønn asparges, blomkål, fritert kapers, syrlig smør-saus med lakserogn og gressløk.

Ytrefilet av villsau fra Austevoll: Urtestekt villsau, grønn ertepurè, bakte rotgrønnsaker, timiangravet smakstomater, fløtepoteter, lam-meglacé tilsmakt timian og soltørkede tomater.

Eple:

Syrlig epleterriner, eplesorbet og eplesirup serveres med crumble tilsmakt med rom og sultanrosiner.

Fusjon:

575 kr per kuvert

Norske kortreiste råvarer fusjonerer her med klassikere fra Asia og Europa. Fersk laks fra Frøya kombineres med spennende smaker fra Østen. Rosastekt andebryst med lukt og smaksnyanser som tar deg til østens eksotiske matkultur. Dette blir etterfulgt av en «drøm» av søte fristelser.

Laks fra Frøya:

«Tataki laks» med avokadokrem og råmarinert laks i syrlig creme fraîche tils-makt pepperrot finstrimlet agurk, rettich, reddik og gressløk.

Andebryst five spices:

Krydderstekt andebryst med hjemmelaget rødkål, søtpotetpurè, grillet pastinakk, grønn asparges og krydderglacè.

Mørk sjokolade og peanøtt «drøm»:

Grillet ananas og mangosorbet.

Gårdsmat:

565 kr per kuvert

Fantastiske råvarer som lokale bønder på Vestlandet elsker å dyrke og holde. Her satt sammen til en meny kjøkkenet mener smaker av norsk gårdsdrift. Santa Kristina-skinke lages etter samme prinsipp og med like stort omhu som den verdenskjente Parmaskinken, og smaken er minst like god. Fersk oksefilèt fra norske bønder serveres med tradisjonelle grønnsaker etterfulgt av en søt hyllest til Vestlandets tradisjonsrike bærprodusenter.

Santa Kristina skinke:

Tynnskåren vellagret norsk spekeskinke serveres med tomat og gress-løks-vinaigrette, syltet rødløk, ristede gresskark-jerner, hasselnøttmajones og frisk grønn salat.

Indrefilet okse:

Norsk indrefilet, grønn ertepurè, saltbakt kålrot og gulrot, ristet kongeøsters-sopp og grønnkål, ovnsbakte småpoteter og salvieglacè

Eaton mess:

Hjemmelaget bringebærmarengs, fløtekrem og friske bær.

Kjøkkensjefens signatur:

585 kr per kuvert

Ferske råvarer og perfekte smakssammensetninger er utgangspunktet for denne menyen. Glasert kongekrabbe med varme smaker fra Asia. Norsk kalvefilet kombinert med italienske smaker er også en rett som jeg setter på øverste hylle. Sitronterte er en syrlig og frisk avslutning på måltidet. Denne blir servert med biscotti og en fløyelsmyk hasselnøttiskrem.

Kongekrabbe:

Pepperglasert kongekrabbe servert i kremet linseragu med kokos og mango, toppes med fersk koriander.

Kalvefilet:

Kalvefilet med ferske asparges, grillet gulrot og pastinakk, mandelpotetpure tilsmakt steinsopp, soltomat og timian, trøffelsaus.

Sitronterte:

Terte med sitronkrem, italiensk marengs, pistasjbiscotti og hjemmelaget kara-mellisert hasselnøttiskrem.

Fjord og fjell:

565 kr per kuvert

Havets superhelt (sitat Ørjan Johannessen) piggvar, blir her pannestekt og servert med hjemmelaget kyllingbuljong og tilbehør som hever opplevelsen til stjernemaker. Mør og smaksrik hjort med tilbehør tar deg til fjells, og gode jaktminner gjør en viltelsker glad til sinns. Til avslutning, kombinasjonen av sjokolade og bringebær blir alltid bra.

Piggvar:

Pannestekt piggvar i kyllingbuljong med ristet jordskokk, hasselnøttemulsjon og timianolje.

Hjort:

Rosastekt hjort, blinis med tyttebærkrem og timian, sellerirotpure, ristet skogsopp, smørdampet grønnkål, urtebakt amadinepotet og kremet viltsaus tilsmakt einebær.

Sjokolademousse:

Melkesjokolademousse, bringebærgele, pistasjpulver, hjemmelaget bringebærsorbet.

Ønsker du fisk til hovedrett?

Hvis selskapet ønsker fisk til hovedrett, kan du velge fra menyene under. Fersk torsk er nydelig servert med tradisjonelt tilbehør – det rette valget når den er i sesong! Piggvar, kjøkkensjefens personlige favoritt, med smakskombinasjoner som gjør dette til en fiskerett som virkelig gleder ganen.

Torskefilet (sesong okt–mars):

Bakt torsk, es-tragonkremete grønne erter, bacon, pastinakk, gulrot, asparges og persillepoteter.

Piggvar:

Grillet piggvar med fennikel, dampet asparges, persillepure, urtepoteter og rødvinssaus.

Vegetarmenyer

(Prisen er den samme som valgt selskapsmeny)

Meny 1

Asparges: Grønn asparges med smørsaus.

Nøttestek: Nøttestek med grillet pastinakk og gulrot, smørdampet asparges, sauce vierge og urtemarinerte amadinepoteter.

Dessert.

Meny 2

Jordskokk: Kremet jordskokksuppe med urteolje og sprø chips.

Selleri: Grillet selleribiff med kikertsalat, søtpotetpure, sautert grønnkål, amadinepoteter og kremet steinsoppsaus.

Dessert.

Drikke

I De Bergenske er vi bestandig på leting etter utsøkte smak-sopplevelser for våre gjester, hvilket betyr gode vinprodusenter og godt håndverk når det gjelder produksjon av andre drikkevarer. Vinkelnerne ved Altona vinbar har mer enn 1300 ulike viner i vinkjelleren – trolig Bergens mest rikholdige, og den eneste som er premiert av Wine Spectator. På Grand Hotel Terminus har vi en av Europas største whiskysamlinger – barsjefen tilbyr deg mer enn 1000 ulike tapninger av single malts og arrangerer en årlig whiskyfestival. Ved Kalfaret Brygghus serverer vi seks typer hjemmebrygget øl, etter gamle og nyere oppskrifter, fra mikrobryggeriet i Hansas historiske produksjonslokaler i Kalfarveien.

Aperitiff

Cava/Prosecco/musserende fra 85 kr per glass eller 425 kr per flaske.

Champagne fra kr 130 kr per glass eller 595 kr per flaske.

Eplemost fra Spildegarden – et velsmakende alkoholfritt alternativ 155 kr per flaske (0,7 l).

Vinpakker

Pakke A – Sommelier: vinopplevelser til en bra pris.

Fire glass, herav ett glass til forret, to glass til hovedrett og ett glass til dessert: 395 kr.

Fem glass, herav ett glass til forret, tre glass til hovedrett og ett glass til dessert: 505 kr.

Pakke B – Gourmet: bedre kvalitet i vinopplevelsene og mye vin for pengene.

Fire glass, herav ett glass til forret, to glass til hovedrett og ett glass til dessert: 435 kr.

Fem glass, herav ett glass til forret, tre glass til hovedrett og ett glass til dessert: 555 kr.

Pakke C – Connoisseur: vin av edel klasse, utsøkte vinopplevelser.

Fire glass, herav ett glass til forret, to glass til hovedrett og ett glass til dessert: 795 kr.

Fem glass, herav ett glass til forret, tre glass til hovedrett og ett glass til dessert: 975 kr.

Norsk lov forbyr oss å sette opp navnene på vinene, men vi presenterer her prisnivået på de ulike tilbudene. Vinkelnerne setter gjerne sammen en spesialpakke etter din smak og budsjett.

Kontakt restaurantsjef Astrid Jansen: restaurant@grandterminus.no, +47 55 30 40 20. Vi gjør oppmerksom på at teksten på regningsbilletet ikke vil være ”vinpakke”, men de respektive vinene som er brukt.

Eplemost fra Øystese

Spildegarden er eplemostspesialisten i Hardanger. Deres bruk av eldgamle tradisjoner og ny teknologi resulterer i en eplemost som er et utmerket alternativ til vin, med et sortiment som varierer fra søtt, fruktig til syrlig. 155 kr per flaske (0,7 l).

Ølpakker

Vi tilbyr godt håndverk fra en rekke mikrobryggerier, inkludert leveranser fra Kalfaret Brygghus. Vi har også eksklusivt spesialøl i øvre prisklasse for de mer avanserte ølkjennerne.

Pakke A – Bryggerimesterens favoritter

Fire glass, herav ett glass til forret, to glass til hovedrett og ett glass til dessert: 395 kr

Fem glass, herav ett glass til forret, tre glass til hovedrett og ett glass til dessert: 495 kr

Kaffe Avec

Vi serverer gjerne kaffe avec i baren, et godt samlingssted for å fortsette de gode samtalene etter måltidet. Kaffe 40 kr, Avec fra 95 kr.

Diverse detaljer

Grand Hotel Terminus

Oppdekking, blomster, lys

Passer det for selskapet å spise i Brassieriet eller i Terminus Whiskybar sammen med andre grupper er det ikke tillegg for eget lokale/oppdekking. Dersom du ønsker at selskapet skal være i eget lokale tilkommer det 85 kr per kuvert for oppdekking, egne blomsteroppsatser, duker, lys osv.

Tematisert dekor og lyssetting

Har du lyst å skape Gatsbystemning i våre autentiske, 1928-omgivelser eller har du et eget tema for festen din? Vi kan tilby enkle tilpasninger, ekstra lyssetting, lydanlegg og rød løper uten tillegg i prisen. Hva med et eget casino med Black Jack spillebord og rulett? Vi har kontakt med leverandører som kan levere avanserte stylingpakker, borddekorasjoner og avanserte lysinstallasjoner, samt levere tematiserte kvelder og underholdningsartister. Det klassiske Grand Hotel Terminus – serviset er meget dekorativt, men vi kan også dekke bordet på nytt og kreativt vis etter din smak.

Tariffbaserte tillegg natt og bevegelig helligdager

For å dekke inn tariffbasert tillegg for våre medarbeidere ved selskap ut over kl 01.00 er standardtillegget kr 2700 per selskap. Ved selskap på bevegelige helligdager har vi 100% tillegg i timepriser både i kjøkken og servering og standardtillegget er kr 185 per kuvert.

Opplysninger om gjesters matallergier

Vi minner om at vi i god tid på forhånd, senest tre dager før ankomst, ønsker å vite om gjesters matallergier og eventuelle vegetarmenyer.

30 stilfulle klassiske eller moderne lokaler

Finn lokalet som passer for ditt selskap. De Bergenske tilbyr mer enn 30 hyggelige selskapslokaler i Bergen sentrum som passer for alt fra feiring av runde dager og brylluper til julebord og årsfester. Kom på omvisning eller studer selv på www.debergenske.no. For store events, 100–2000 personer, kontakt Terminus Gastronomi ved tomas@grandterminus.no

Kontaktinfo

Bestilling

Bookingkontoret

Grand Hotel Terminus

booking@grandterminus.no, +47 55 21 25 00