



NÅR GODE SELSKAP
BLIR DE BESTE MINNER

BANKETT MENY 2016

Scandic

Selskaper varer ikke bare én enkelt dag. Vi gleder oss og drømmer om dem lang tid i forveien, og minnes og snakker om dem i lang tid etterpå.

I Scandic har vi lang erfaring med selskap og arrangementer. Vi hjelper deg med alle detaljer, så du får akkurat det selskapet du drømmer om i hyggelige omgivelser. Fortell oss om dine ønsker og behov, så sørger vi for at du får en opplevelse gjestene sent vil glemme.

Vi tar oss av det praktiske, fra planlegging til opprydding, slik at du kan slappe av og nyte selskapet sammen med dine gjester.

Uansett anledning så har vi moderne, hyggelige og sjarmerende hoteller fordelt over hele Norge – selvfølgelig også med mulighet for overnatting, så selskapet kan vare utover natten og dere kan våkne opp til Norges beste frokost.

Hos Scandic har vi den erfaringen som skal til for å gjøre et godt selskap enda bedre.

Når dine valg av meny lander på kjøkkenet, går våre dyktige kokker i gang med å forberede middagen under ledelse av våre erfarne kjøkkensjefer. Vi velger nøye ut ingrediensene og baserer retter på sesongens friske råvarer, så dere får en stemningsfull middag med unike smaksopplevelser.

På de neste sidene får du et godt overblikk over dine muligheter, slik at du kan planlegge det selskapet du ønsker.

VI GLEDER OSS TIL Å ØNSKE DERE VELKOMMEN.



Meny 1

Forrett

Sukkersaltet laks med marinert agurk,
dillkrem, friteret potetleife,
microgrønt og olivenolje

F, E, L, G (hvete)

*Vin anbefaling: Deusa Nai Albariño eller
Les Grès Chardonnay Viognier*

Hovedrett

Helstekt svinefilet med sellerikrem, sopp,
glaserte rødbeter, salvisjy med sprøstekt
Pancetta og urtestekte poteter

L

*Vin anbefaling: Fontanafredda
Bricotondo Barbera eller Radio Boca*

Dessert

Bringebærmousse på sjokoladebunn med
Nyr, bringebærgelé og bringebærsorbet

L, E, N (spor)

Vin anbefaling: Royal Tokaji Late Harvest

KR 425,-



Meny 2

Forrett

Asparges med posjert egg, ruccola, trøffelvinaigrette og nøttecrostini

N (hassel), G (hvete), E, L

Vin anbefaling: Yealands Land Made Sauvignon Blanc eller Montresor Soave Classico

Hovedrett

Terte med sopp, spinat, chevre og valnøtter servert med gulrotpuré, eple- og fennikelcrudité, microgrønt og rømme- og urtedressing

E, G (hvete), N (valnøtter), L

Vin anbefaling: Les Grés Chardonnay Viognier eller Marqués de Cáceres excellens Rosé

Ost

Norske oster

Müslibrød, eplekompott og nøttehonning

N (hassel, valnøtt), L, G (hvete og rug)

Vin anbefaling: Graham's Late Bottled Vintage Port eller Corte Giara Valpolicella Ripasso

Dessert

Sjokolademousse på nøttebunn, Pralinesaus og kaffeis

N(hassel), L, E

Vin anbefaling: Giovanni Allegrini Recioto della Valpolicella Classico

KR 465,-



Vin og annen drikke, lokalleie, duker og blomster kommer i tillegg til menyprisen.

Meny 3

Forrett

Hjemmerøkt laks med bakte beter, salat, blomkål «couscous», rugsmuler, brønnkarse og rømmesaus

F,L, G (rug)

Vin anbefaling: Georg Breuer Riesling Sauvage eller Montresor Soave Classico

Hovedrett

Ytrefilet av hjort med blandet sopp, sellerikrem, sjalottløk og eplekompott. Rødvinsaus og sesongpoteter

L, Su

Vin anbefaling: Le Pigeonnier Vieilles Vignes eller Cono Sur Bicicleta Syrah

Dessert

Crème brûlée med bær og sorbet

L, E

Vin anbefaling: Royal Tokaji Late Harvest

KR 535,-



Vin og annen drikke, lokalleie, duker og blomster kommer i tillegg til menyprisen.

Meny 4

Forrett

Marinerte asparges med salat,
Santa Kristinaskinke, svensk prestost,
ristede valnøtter og sherryvinaigrette

Su, L, N (val)

*Vin anbefaling: Deusa Nai Albariño eller
Castellblanc Brut*

Hovedrett

Indrefilet av okse med bakte Portobello-
sopp, gulrotpuré med ingefær, grønne bønner
og rosmarinsjy med bakt hvitløk

So

*Vin anbefaling: Montecillo Crianza eller
Nipozzano Chianti Rufina Riserva*

Dessert

Jordbær og jordbærgelé med marengs,
pepperrømme, vaniljekrem
og arme riddere

L, E, G (hvete)

Vin anbefaling: Royal Tokaji Late Harvest

KR 495,-



Meny 5

Forrett

Syltet ishavsrøye, eple, fennikel- og agurkcrudité, avokadokrem og toast

F, Su, G (hvete)

Vin anbefaling: Dopff & Irion Cuvée René Dopff Riesling eller Les Grès Chardonnay Viognier

Mellomrett

Kamskjell med sitronrisotto, ristede hasselnøtter, syltet sitron, småurter og lardo

B, L, N (hassel)

Vin anbefaling: Domaine Bouchard Chablis eller Les Grès Chardonnay Viognier

Hovedrett

Grillet Hellebarn, oksehaleragu, østerssopp, spinat, potetpuré og rødvinssaas

F, L, Su

Vin anbefaling: Fontanafredda Briccotondo Barbera eller RadioBoca

Dessert

Brownie med sjokoladepannacotta, salt smørkaramell og rømmeis

G (hvete) N (hassel) E, L

Vin anbefaling: Giovanni Allegrini Recioto della Valpolicella Classico

KR 565,-



Vin og annen drikke, lokalleie, duker og blomster kommer i tillegg til menyprisen.

Meny 6

Forrett

Potet-og purreløkskrem med røkt laks og kaviar,
gressløk, olje og shishocress

L, F

*Vinanbefaling: Georg Breuer Riesling Sauvage eller
Santepietre Pinot Grigio delle Venezie*

Mellomrett

Stekt kongekrabbe i skaldyrssuppe med sprøstekt
chorizo og dill-og sitrongelé

Sk, L

*Vinanbefaling: Domaine Bouchard Chablis eller
Dopff & Irion Cuvée René Dopff Riesling*

Fisk

Pannestekt torskerugg på potetkrem med
bondebønner, spirer og trøffelsty

F, L

*Vinanbefaling: Fontanafredda Briccotondo Barbera eller
Montresor Soave Classico*

Kjøtt

Kalvefilet med sopprisotto, glaserte beter,
sukkererter, syltet løk og sherrysauce-
vinaigrette montert med gåselever

L, Su

*Vinanbefaling: Nipozzano Chianti Rufina Riserva eller
Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo*

Dessert

Lakrisdelight

L, E, N (mandler)

Vinanbefaling: Graham's Late Bottled Vintage Port

Vin og annen drikke, lokalleie, duker og blomster kommer i tillegg til menyprisen.

KR 645,-



Meny 7

Forrett

Skogsopprisotto med petit pois og sopp-skum

L, Su

*Vinanbefaling: Georg Breuer Riesling Sauvage eller
Santepietre Pinot Grigio delle Venezie*

Kjøtt

Indrefilet av okse med sellerikrem, syltet delikatesseløk, salat, løk- og urte crumbel, Chorizo- og bordelaisesaus

L, Su

*Vinanbefaling: Montecillo Crianza eller
Nipozzano Chianti Rufina Riserva*

Dessert

Rabarbra og hvitsjokolademousse.
Serveres med jordbærsalsa, stekt
hvit sjokolade og vaniljeis

L, G, E, N (spor)

Vinanbefaling: Royal Tokaji Late Harvest

KR 540,-





Allergener:

G=Gluten L=Laktose E=Egg S=Skalldyr F=Fisk P=Peanøtter N=Nøtter So=Soya SL=Selleri

Sn=Sennep Se=Sesam Su=Sulfitter Lu=Lupiner B=Bløtdyr

Alle våre viner inneholder Sulfitter