

GRAND HOTEL
TERMINUS

KURSMENY
GRAND HOTEL TERMINUS

Menytilbud konferanser

Denne menyen er et prisvennlig tilbud for gjester som har bestilt møtetjenester / overnatting. Måltidet serveres i Brassieriet.

Menyen er velsmakende, men for dem som ønsker et oppgradert festmåltid anbefaler vi våre SELSKAPSMENYER gjerne servert i et av våre eksklusive selskapslokaler.

Program for kvelden

Start kvelden med en aperitiff i Grand Whiskybar:

Nyt atmosfæren med et glass musserende i Grand Whiskybar, - i et herlig interiør fra 1928 med fem meter under taket og fyr på peisen på kalde dager.

Nyt maten i Brassieriet:

Du får servert menyen i det kontinentale Brassieriet. Denne menyen er tilrettelagt for deg som ønsker et hyggelig måltid til gunstig pris: To retter fra kr. 295 og tre retter fra kr. 365

For festmiddager, tapasbuffeter se vår selskapsmeny med tre retter fra kr 465 Vi gjør oppmerksom på at en meny må velges til hele selskapet.

Meny A - Torskefilet:

295/365 kr per kuvert

Kalkun fra Homlagården med selleri, eple- og yoghurtssalat

Torskefilet, smørstekt blomkål, grønn erterpuré, syltet smakstomat, soyakokt shiitakesopp, rødvinssjysaus.

Hjemmelaget karamellpudding med krem og karamellsaus.

Meny B – Braissert

lammeskank:

325/395 kr per kuvert

Krabbesalat garnert med tomat og vårløk

Braissert lammeskank med potetpuré med aromasopp, rotgrønnsaker og sjysaus

Pasjonsfrukt-panna cotta med sitronsorbet og salt karamell

Meny C – Helstekt flatbiff av kalv:

355/425 kr per kuvert

Gratinert brandad med hvitløkstoast og oliventapenade

Helstekt flatbiff av kalv, ratatouille, dampet brokkoli, kremet skogsoppsaus

Skogsbær med mandelcrumble og vaniljeis

Vinpakker til kursmenyer

Aperitiff

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

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

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

Kjøkkensjefens appetittvekker: Tynnskårne, eksklusive skinker, herlig ost, oliven, godt brød kr 95

Vinpakker

Pakke 1

3 glass

1 til forretten og 2 til hovedretten

270 kr per person

Pakke 2

3 glass

1 til forretten og 2 til hovedretten

300 kr

Pakke 3

3 glass

1 til forretten & 2 til hovedretten

360 kr

Tillegg for dessertvin 60 kr per person.

Norsk lov forbyr oss å sette opp navnene på vinene, men vi presenterer her prisnivået på de ulike tilbudene. Vinkelterne setter gjerne sammen en spesialpakke etter din smak og budsjett. Vi gjør oppmerksom på at teksten på regningsbilaget 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 Bryggghus. 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.

Kontaktinfo

Bestilling

Bookingkontoret

Grand Hotel Terminus

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