



NÅR GODE SELSKAP
BLIR DE BESTE MINNER

BANKETTMENY 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

Syltet hvit asparges med blomkål,
posjert vaktelegg
og trøffelolje

L, E

*Vin anbefaling: Deusa Nai Albariño eller
Castellblanc Brut*

Hovedrett

Indrefilet av okse med bakt selleripurè,
Ristet sopp, semitørket tomat,
Pommes anna og bearnaisèsaus

L, E, Se

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

Dessert

Jordbær og rabarbra med marengs,
Vaniljeis og arme riddere

L, E, G (hvete)

Vin anbefaling: Royal Tokaji Late Harvest

KR 625,-



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

Meny 2

Forrett

Ishavsrøyetartar med syltet agurk,
gressløkmajones, fritert rug og reddik

F, G (rug), E, Sn

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

Mellomrett

Kamskjell med sitronrisotto, syltet sitron,
småurter og lardo

B, L, N

*Vin anbefaling: Domaine Bouchard Chablis eller Les
Grès Chardonnay Viognier*

Hovedrett

Grillet kveite med jordskokk, syltet småløk, sprøtt
kyllingskinn og kyllingglace med estragon

F, L, Se

*Vin anbefaling: Fontanafredda Briccotondo Barbera eller
RadioBoca*

Dessert

Gateaux marcel med bringebær, hvit
sjokolade og rømmeis

E, L, So

*Vin anbefaling: Giovanni Allegrini Recioto della
Valpolicella Classico*

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

KR 595,-



Meny 3

Forrett

Lettrøkt laksecarpaccio med, fritert surdeig, røkt majones, syltet blomkål og brønnkarse

F, E, Sn, G (hvete)

Vin anbefaling: Georg Breuer Riesling Sauvage eller Santepietre Pinot Grigio delle Venezie

Mellomrett

Stekt kongekrabbe med tomat, spinat og luftig skalldyrbisquè

Sk, L

Vin anbefaling: Domaine Bouchard Chablis eller Dopff & Irion Cuvée René Dopff Riesling

Fisk

Pannestekt torskerygg med skorsonnerot, fritert grønnkål og hollandaisè

F, L

Vin anbefaling: Fontanafredda Briccotondo Barbera eller Montresor Soave Classico

Kjøtt

Kalvefilet med løk variasjon, gnocchi, og morkelsaus

L, Su

Vin anbefaling: Nipozzano Chianti Rufina Riserva eller Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo

Dessert

«Peach melba»

Posjert fersken, bringebær og vanilje

L, E,

Vin anbefaling: Graham's Late Bottled Vintage Port

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

KR 725,-



Meny 4

Forrett

Sukkersaltet laks med marinert agurk,
dillkrem, friteret potetlelse,
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, salvesjy 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,-



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

Meny 5

Forrett

Hjemmerøkt laks med bakte betesalat, 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

Vegetarmeny

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 Grès 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 drikk, lokalleie, duker og blomster kommer i tillegg til menypr



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