

Festmeny



Soria Moria

Et moderne eventyr

Omgivelsene på Soria Moria er som skapt for selskaper. De fine lokalene, den flotte naturen, stemningen, stillheten og den sprakende ilden i peisestuen skaper de rette rammer rundt et selskap.

Kombinerer man dette med god mat og trivelig vertskap ligger alt til rette for at den store dagen blir slik som forventet.

De norske matvaretradisjonene og ”kortreist” mat står i fokus på Soria Moria og spesielt i Askeladdens Hus. De fleste av råvarene kan skaffes hele året, selv om noen retter er sesongbasert og vil ha bedre kvalitet og smak i riktig sesong. Mener dere at deres favorittrett er utelatt, hører vi gjerne fra dere.

Ta kontakt med oss, så arrangerer vi en visning der dere får se lokalene og hotellet i sin helhet. Da får dere et inntrykk av rammene rundt den store dagen. Vi er også behjelpelig med å komponere meny og sette passende viner til.

Velkommen



Forretter og supper

Kalde forretter

Trollkrabbesalat, serveres med agurk- og epleemulsjon	kr 245
<i>Allergener: gluten, laktose, nøtter, egg, selleri, sennep, skalldyr, svoveldioksid</i>	
Lettsaltet torsk med dillmajones, syltet løk, karse og brødcips	kr 210
<i>Allergener: laktose, nøtter, egg, soya, selleri, sennep, svoveldioksid</i>	
Friske asparges spekeskinke og hollandaise	kr 200
<i>Allergener: laktose, egg, sennep, svoveldioksid</i>	
Varmrøkt laks med dillmajones, agurkemulsjon og estragonmajones	kr 200
<i>Allergener: laktose, fisk, egg, soya, selleri, sennep, svoveldioksid</i>	
Kveitetartar med sennepskorn og dill, sylteagurk og confitert eggeplomme	kr 225
<i>Allergener: gluten, laktose, nøtter, egg, soya, selleri, svoveldioksid</i>	

Varme forretter

Grillet kamskjell med søtpotetpuré med bacon- og balsamicoglacé	kr 235
<i>Allergener: laktose, soya, selleri, sennep, skalldyr, svoveldioksid</i>	
Hvit asparges med panco- og skinnstekt røye	kr 275
<i>Allergener: gluten, laktose, nøtter, soya, selleri, sennep, fisk,, svoveldioksid</i>	

Supper

Sjøkrepbisque, serveres med sjøkrepshale, soyabønner og kålchiffonade	kr 225
<i>Allergener: laktose, egg, soya, selleri, sennep, skalldyr, svoveldioksid</i>	
Hummersuppe med laksebolle og chips	kr 225
<i>Allergener: skalldyr, laktose, soya, selleri, sennep, svoveldioksid</i>	
Kremet jordskokksuppe servert med eple og trøffelolje	kr 195
<i>Allergener: laktose, soya, selleri, svoveldioksid</i>	
Blåskjellsuppe med sprøstekt østerssopp	kr 205
<i>Allergener: skalldyr, laktose, soya, selleri, sennep, svoveldioksid</i>	



Hovedretter kjøtt og fisk

Kjøtt

- Indrefilet av okse med rødvinssaus, serveres med rotgrønnsaker og potetchips kr 435
Allergener: laktose, soya, selleri, sennep, svoveldioksid
- Andebryst med morkelsaus, serveres med søtpotetpuré, spinat, bakt søtpotet og friske bringebær kr 420
Allergener: laktose, nøtter, soya, selleri, sennep, svoveldioksid
- Kalvefilet med pepperrotsaus tilsmakt med gressløk og sitron, serveres med kandisert nepe og gulerotspuré kr 460
Allergener: laktose, soya, selleri, sennep, svoveldioksid
- Elg med portvinssaus, serveres med plommechutney, persillerotpuré og ristet sopp kr 480
Allergener: laktose, selleri, gluten, nøtter, soya, sennep, svoveldioksid
- Hjortefilet med sjysaus, serveres med rosenkål, stekt sopp, gresskarmarmelade og sopptimbale kr 460
Allergener: laktose, nøtter, soya, selleri, sennep, svoveldioksid

Fisk

- Ovnsbakt kveite med smørsaus, serveres med syltet aubergine og puré av mandelpotet kr 425
Allergener: fisk, laktose, soya, selleri, sennep, svoveldioksid
- Torskefilet med portvinssaus, serveres med blomkålpuré, asparges og bakte småpoteter kr 400
Allergener: fisk, laktose, soya, selleri, sennep, svoveldioksid



"østen for sol og vestenfor måne" – Soria Moria

Valgfri potet

Anna potet
Røsti potet
Amaldin poteter
Fløtegratinerte poter
Bakte småpoteter

Mellomretter

Akevittsorbet med anis og laubær	kr 95
<i>Allergener: egg, nøtter, svoveldioksid</i>	
Bjørkesorbet	kr 90
<i>Allergener: egg, svoveldioksid</i>	
Limesorbet med basilikum	kr 90
<i>Allergener: egg, svoveldioksid</i>	
Champagnesorbet	kr 110
<i>Allergener: egg, svoveldioksid</i>	
Risotto med sopp	kr 185
<i>Allergener: gluten, laktose, svoveldioksid</i>	
2 Norske oster med kandiserte nøtter, gele og steinalderbrød	kr 150
<i>Allergener: gluten, laktose, nøtter, egg, soya, selleri, sennep, svoveldioksid</i>	



Desserter

Jordbærsymfoni; friske jordbær, jordbærsorbet, jordbær chantilly og marengs <i>Allergener: gluten, laktose, nøtter, egg, soya, svoveldioksid</i>	kr 205
Urtemarinerte jordbær med mascarponekrem <i>Allergener: laktose, egg, svoveldioksid</i>	kr 200
Hvit og mørk sjokolademousse med karamelltuille og amarettomarinerte kirsebær <i>Allergener: gluten, laktose, nøtter, egg, svoveldioksid</i>	kr 195
Rabarbraterte med marengs og rabarberaiskrem <i>Allergener: gluten, laktose, nøtter, egg, svoveldioksid</i>	kr 190
Sjokoladefondant med bringebærsorbet <i>Allergener: gluten, laktose, egg, nøtter, svoveldioksid</i>	kr 200
Eplekompott med vaniljeis og mandelkjeks i sjokoladeform <i>Allergener: gluten, laktose, nøtter, egg, svoveldioksid</i>	kr 200



KAKER OG NATTMAT

Informasjon

Kjøpes en eller flere kaker hos Soria Moria kan man i tillegg ta med egne kaker mot et serveringsvederlag på kr. 30,- pr person. Ønsker man å ta med alle kaker selv tilkommer et serveringsgebyr på kr. 90,- per person. Serveringsgebyrer bortfaller hvis alle kaker kjøpes hos Soria Moria.

Kakemeny

Kransekake med 24 ringer kr 800
Allergener: nøtter, egg

Lime sjokoladecake på sjokoladebunn 12 personer kr 650
Allergener: egg, laktose, gluten

Bringebærmousse på nøttebunn 12 personer kr 650
Allergener: nøtter, laktose

Kraftig sjokoladecake med nøtter og bringebær kr 650
Allergener: nøtter, egg, laktose, gluten

Ostekake med kjeks kr 650
Allergener: laktose, gluten

Marsipan eller kremkake med bringebær og vaniljekrem
Allergener: nøtter, egg, laktose, gluten

	Kremkake	Marsipan
15 personer	kr 700	kr 950
30 personer	kr 1100	kr 1700
84 personer	kr 2400	kr 3700
150 personer	kr 3700	kr 6200

Bryllupskake

Ved bestilling av bryllupskake er vår konditor behjelpelig med å finne en passende kake til den store dagen.

Allergener: kommer an på kaken

3 etg. til 50 personer	kr. 3750,-
4 etg. til 80 personer	kr. 6200,-
5 etg. til 100 personer	kr. 7700,-
Sukkersvane på egen etasje	kr. 950,-

Nattmat

Gulasjsuppe med hjemmelaget brød	kr. 125,-
Wienerpølser med brød/lompe og tilbehør	kr. 95,-

DIVERSE INFORMASJON

Festmeny

Festmenyen inkluderer leie av lokale, festoppdekning med hvite duker og hvite lys i sølvkandelabre, blomsterdekorasjoner fra Finn Schjøll, rød løper og fakler.

Vinkjelleren

Ha en intim middag i vår flotte vinkjeller! Med færre enn 8 personer tilkommer leie på kr. 2500,-

Underholdning

Vi er behjelpelig med å formidle underholdning til deres selskap f.eks:

DJ for en aften kr 8250

Levende musikk på forespørsel

Theodor Kittelsen omvisning kr 2000

Vinsmaking pr person kr 700

Ølsmaking pr person kr 450

Eventyrfortellinger, ta kontakt for tilbud

Mat- og vinsmakingskurs, ta kontakt for tilbud

Utvidet åpningstid

Ordinær åpningstid i baren på Soria Moria er til klokken 0100. Dersom dere ønsker utvidet åpningstid til klokken 0230 koster dette kr. 2500,- I Askeladdens Hus er åpningstiden til 0230 uten tillegg i prisen.

Brudepar

Ved bryllupsfeiring på Soria Moria tilbyr vi gratis overnatting for brudeparet inkludert frokost. Ønsker dere å bestille en av våre suiter for bryllupsnatten, vil prisen være kr. 990,-

Depositum

Vi sender ut faktura på depositum 4 måneder før arrangementsdato.

Avbestillingsfrister

Avbestilling av bryllup, julebord, samt alle selskaper i Askeladdens Hus må skje skriftlig til Soria Moria senest 8 uker før arrangementet finner sted. Avbestilling for andre arrangementer på Soria Moria må skje skriftlig senest 4 uker før arrangementsdato. Ved avbestilling utover disse frister belastes bestiller med innbetalt depositum.



"Østen for sol og vestenfor måne" – Soria Moria