



Meny & Priser

The International House

Oscarsgate27.no



StartUp Elevation

LUNSJRETTER

kr. 280 pr. person eks 25% moms.

Prisen inkluderer leveranse, kokk + servitør tilstede og anretning til grupper over 40 pers.

Smørflyndre fylt med urter og napert med fiskefumet, hertil dampet vårlige vekster.

Hel, flådd rødspette panert i rugmel og pannestekt i smør. Servert med persillesmør, kokte poteter og frisk sitron.

Kyllingelår ballotine med perlebygg, mais og kylling demiglace.

Oksekjake med sauce gribiche og dampet poteter.

Fransk løksuppe med ostecrouton og hjemmelaget brød.

Kremet soupe Vichisoise, servert med dampet brosme og hjemmelaget brød.



3 RETTERS MENYER

kr. 635 per person eks. 25% moms.

Prisen inkluderer leveranse, kokk + servitør tilstede og anretning til grupper over 40 pers.

Forretter

Krabbesalat med ingefær og hvitløk, servert med endive, reddikker, gulerøtter og karse.

Pannestekt steinbit og håndplukkede blåskjell fra Tenvik, servert med blåskjell fumet, salat og friske urter.

Kråkebolle suppe, garnert med krutonger og rotgrønnsaker.

Vegetar/Vegan forrett: Smørbraisert endive med bakte beter og urtedressing.



StartUp Elevation

Foto: Ole Christian Eklund 2017

3 RETTERS MENYER

kr. 635 per person eks. 25% moms.

Prisen inkluderer leveranse, kokk + servitør tilstede og anretning til grupper over 40 pers.

Hovedretter

Kveite med potet “skaller”, servert med fennikel garnityr, og skalldyr espuma.

Perlehønne terrine av lår og bryst, servert med perlehønne demiglace og syltede rotgrønnsaker.

Økologisk indrefilet av grøstad gris med hasselnøtter, jordsjokker, hvitløk og sommerlige vekster.

Kalvecroquettes og kalvebrissler servert med parmesan risotto, artisjokker, syrlig espuma og krydderurter.

Vegetar/vegan hovedrett: Linse og rotgrønnsaks “pastilla” med paprika relish, friske blader og urteolje.



StartUp Elevation

Foto: Ole Christian Eklund 2017

3 RETTERS MENYER

kr. 635 per person eks. 25% moms.

Prisen inkluderer leveranse, kokk + servitør tilstede og anretning til grupper over 40 pers.

Dessert

Jordbær bavaroise, med friske jordbær, jordbær coulis, balsamico, kjørvel og nøtter.

Pasjonsfrukt cremeux, brente fysalis, brente pistasjenøtter, mango iskrem og hvit sjokolade.

Vannmelon variasjon: sorbet, vannmelon "skinn", grillet vannmelon cubes, forfriskende sukker og urter med vaniljekrem.



StartUp Elevation

Foto: Ole Christian Eklund 2017

GRYTERETTER

kr. 297 eks. 25% moms.

Prisen inkluderer leveranse, kokk + servitør tilstede og anretning til grupper over 40 pers.

Cassoulette med andelår, rotgrønnsaker og hvite bønner. Serveres med hjemmelaget brød.

Svinegryte med epler og cider, serveres med kokt fullkornsrís.

Bouillabaisse Marsellaise med brød og "rouille". Serveres med hjemmelaget brød.

Lam navarin printanière. Lammegryte med rotgrønnsaker og erter; serveres med hjemmelaget brød.

Ertesuppe med svineknokke, svineribbe og rotgrønnsaker. Serveres med hjemmelaget brød.



Startup Elevation

Foto: Ole Christian Eklund 2017

STANDARD BBQ GRILLMENY

kr. 475 pr. person eks. 25% moms.

Prisen inkluderer leveranse, kokker tilstede, servitører, griller og servise til grupper over 40 pers.

Stange kyllingvinger med hjemmelaget hotsaus

Bbq røkt oksebriskett med urte og kaffe "rub"

Langtidsstekt og bbq røkt lammeskank vendt i urter og hvitløk

Tynnskåret og lynngrillet svinenakke med sitronskall, krydder og hvitløk

Pannestekt panert makrellfilet med frisk tomat vinegrette

Sommersalat av romersalat med kapers, bakte skorsonerrot, løk, sitron og spirer

Bakte beter og løk med urter og hvitløk

Hjemmelaget focaccia, spekket med løk, tomat og ost

Gremolata

Aioli



StartUp Elevation

Foto: Ole Christian Eklund 2017

EKSKLUSIV GRILLMENY

kr. 720 eks. 25% moms.

Prisen inkluderer leveranse, kokker tilstede, servitører, griller og servise til grupper over 40 pers.

-Helgrillet kalve entrecôte av Røros ku med urter og hvitløk

-Grillet og røkt villsvin med "dry rub"

-Langtidsstekt og grillet andelår

-Fransk merguez pølse

Skinngrillet Sterling Kveite med sitron, hvitløk og dill

Røkte ville dyphavs reker med sitron, urter og hvitløk

-Sommersalat med Norsk chevre, rødbeter, pinjekjerner, bringebær, sukkererter og vårløk.

-Potetsalat med grønne epler, vårløk, rødløk, hvitløk og koriander.

-Grillet rotgrønnsaker med urter og hvitløk.

-Hjemmelaget focaccia med rosmarin, timian og soltørket tomat.



StartUp Elevation

Foto: Ole Christian Eklund 2017

SKALLDYR BUFFÈ

Standard meny: kr. 572 eks. 25% moms.

Prisen inkluderer leveranse, kokker tilstede, servitører, griller og servise til grupper over 40 pers.

Friske reker

Kokte ferkvannskreps med dill

Dampede blåskjell med hvitvin, kremfløte, chilli, hvitløk og koriander

Krabbeklør eller fyllte krabbeskjell

Laks tataki med wasabi mayones

Pannestekt fenikkel med kapers og dill

Frisk grønn salat

Hjemmelaget brød, smør, majones, sauce beurre blanc, sitroner, dill og crème fraiche dressing



StartUp Elevation

Foto: Ole Christian Eklund 2017

KONTAKT

EventSjef

Prashant Sharma

ps@startupelevation.com

+47 942 97 252



StartUp Elevation

Foto: Ole Christian Eklund 2017