



DET GODE SELSKAP

VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

HARBOUR BRYGGE & SELSKAPSLOKALE PRISKATEGORI 2

Kr. 2645,- pr. kuvert

BRYLLUPSPAKKEN INKLUDERER

- Velkomst
- Treretters bryllupsmeny
- Tilrettelegging av lokaler
- Oppdekking og servering
- Oppvask og opprydding
- Drikke til meny
- Kaffe avec
- Kaffe med egne kaker
- Fri bar

Påbygging

- Tillegg for 4 retters meny kr. 150,- pr. kuvert
- Tillegg for fruktfat ankomst kr. 69,- pr. kuvert
- Tillegg for nattmat kr. 159,- pr. kuvert

Tillegg

- Blomster /dekorasjoner
- Husleie kr. 200,- pr. kuvert, minimum kr. 12000,-
- Kaffegjester

Andre tjenester

- Utleie av projektor / læret
- Utleie av enkelt lydanlegg

Formidling / kontaktinfo

- Musikk
- Underholdning
- Toastmaster
- Transport / taxi
- Blomster, dekorasjoner og dekoratør
- Overnatting
- Kaker

MENYVALG

Forretter/ Fiskeretter

Hummersuppe av Norsk hummer

Serveres med hummerkjøtt og butterdeigshatter

Rekesuppe med syrlig eple

Soya & limemarinert laksespyd

Anrettes med frisk salat og urtrømme

Ovnsbakt uer

Serveres med grov blomkålstuing, smørsaus og stekt spinat

Ishavsrøye eller fjellørret fra Eidfjord

Servers med limesmørsaus

Kamskjell bakt med parmaskinke,

servers med grønn ertepurè

Provencegratinert hummer

Anrettes med frisk salat

Marinert sjøkreps med sesongens tilbehør

Kongekrabbe Cocktail

Med kamskjell, reker og kongekrabbe

Tartar av Salmalaks med avokado og mangosalsa

Tre konger i Safran

Laks, kvite og breiflabb marinert i safran

Servers med kremet safransaus

Innbakt breiflabb

Breiflabb innbakt i butterdeig, og serveres med timiansaus

Bakt torskerygg

Serveres med ertepurè, trøffel bechamel og sprøtt bacon.

Kveite med Soyasmør

Hvileretter

Mojito granitè

Champagne granitè

Solbær og Champagnegrانيتè tilsmakt med lynghonning

Alle hvileretter anrettes i Cocktailglass og er ypperlig som en smaksforfrisker mellom to retter

Hovderetter

Rødvinsmarinert indrefilet av okse

Norsk indrefilet av okse av spesielt utvalgte og spesialforet okse.
Servers med rødvins saus

Kryddermarinert entrecotekam

serveres med kremet peppersaus.

Lamme Care

Serveres med en kraftig lammesaus

Reinsdyrsteik

Serveres med viltsaus

Indrefilet av kalv marinert i Madeira.

Servers med en kremet madeirasaus

Enebærmarinert reinsdyrfilet

Serveres med viltsaus

Rødvinsmarinert hjortefilet

Serveres med serveres med rødvins saus

And Rouge

Serveres med rødvins saus

Alle hovedretter serveres med passende poteter og sesongens friske grønnsaker.

Desserter

Mocca Panna Cotta

Serveres med hvit sjokoladesaus og friske bær

Vanilje Panna Cotta

Serveres med friske bær

Friske bær tilsmakt med Grand Mandier

Servert med vaniljeis

Bortskjemte Bondepiker

Epler karamellisert i sukker og kanel serveres med ristede smuler av kjeks, mykis tilsmakt med bourbon vanilje, sitron og kanel, toppet med eplekaramell

Rabarbra Drøm

Rabarbrakompott anrettet på Panna Cotta og toppet med kanel is

Multer 12 Y

Multer marinert i 12 år gammel singel malt, serveres med krumler, vaniljeis tilsmakt med bourbonvanilje og lynghonning, toppet med whiskykaramell

Kryddermarinerte multer med brunsukkerømme.

Sjokoladefondant

Varierende tilbehør ut ifra antall og sesong
(max.80 pax)

*Vi har god kompetanse på vin og setter selvsagt gode og passende viner til valgt meny.
For at vi skal kunne holde ønsket kvalitet levers noen av rettene kun i henhold til sesong
og tilgang på råvarer av tilstrekkelig god kvalitet.*