



DET GODE SELSKAP

VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

HARBOUR BRYGGE & SELSKAPSLOKALE PRISKATEGORI 1

Kr. 2595,- 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. 129,- pr. kuvert
- Tillegg for fruktfat ankomst kr. 69,- pr. kuvert
- Tillegg for nattmat kr. 170,- 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

Aspargessuppe

Garneres med fersk asparges

Skogsoppsuppe

Jordkokksuppe

Blomkålsuppe

Blåskjellsuppe

Bergens Fiskesuppe

Servers med suppeboller

Marinert Scampi på spyd

Anrettes på frisk salat med urterømme

Soya & limemarinert laksespyd

Anrettes med frisk salat og utrømme

Akevitt gravet laks med dillstuede poteter og sennepssaus

Gravet med Bergens Aquavitt 1818

Bøkerøkt laks fra Askøy med pepperrotkrem

Mangokrabbe på toast

Sjötunge Provence

Bakt hysefilet med urtekrem og grønn ertepurè

Bakt Lyr med ingefærsmør

Fersk Brosme

Serveres med ertepure og smørsaus

Ovnsbakt uer

Serveres med grov blomkålstuing, smørsaus og stekt spinat

Hvitløk og chilimarinert kyllingbryst

Anrettes på frisk salat med myntedressing

Asparges med surret med vellagret Tronfjellskinke

Serveres med langtidslagret Fanaost og Ramsløkpesto.

Forretter og Fiskeretter som benyttes som rett nr. 1 i en treretters meny og som nummer 1 og 2 i en 4 retters meny. Noen fiskeretter kan også serveres som hovedrett.

Hvileretter

Bringebærsorbet drypet med rom og lime

Sitronsorbet drypet med vodka og lime

Mangosorbet drypet med Gin

Rabarbrasorbet

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

Hovderetter

Estragonmarinert filet av kylling

Serveres med en kremet estragonsaus

Sennep og rosmarinmarinert indrefilet av svin

Serveres med en kremt sennepssaus

Urtesteikt svinenakke

Serveres med en kremt urtesteik

Lammeskanke ” Det Gode Selskap ”

Urtemarinert indrefilet av får

Serveres med urterødvinssaus

Portvinsmarinert kalvesteik med portvinssaus

Rødvinshaisert kalve Culotte

Serveres med rødvinssaus

Rødvinshaisert høyrygg av kalv

Serveres med rødvinssaus

Alle hovedretter serveres med passende poteter og sesongens friske grønnsaker.

Desserter

Hjemmelaget karamellpudding

Serveres med karamellsaus og cognackrem

Cognac karamellisert honning melon

Serveres med vaniljeis og bringebærpurè tilsmakt med mynte

Jordbær Cappuccino

Creme Brulet

Anrettes md friske bær

Creme Catalane

Anrettes med bringebærsorbet

Sitron og honning Panna Cotta

Tilslørte bondepiker

Eplemost innkokt med cider, krumler av kjeks anrettet lagvis med krem

Crispy eplepai med vaniljeis

Etter Hansiatisk oppskrift fra 1600 tallet

Lun rabarbrasuppe, tilsmakt med trockenberenauslese

serveres med vaniljeis

Fondantkake

Serveres med bærcoulie og vaniljeis

Ozz still Sailing Sjokolade & Romkrem

Sjokoladekrem tilsmakt med rom fra Bareksten

*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.*