



DET GODE SELSKAP

VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

## **HARBOUR BRYGGE & SELSKAPSLOKALE PRISKATEGORI 2**

**Kr. 2895,- 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. 159,- 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

### **Hummersuppe av Norsk hummer**

Serveres med hummerkjøtt og butterdeigshatter

### **Rekesuppe med syrlig eple**

### **Cevise av kamskjell med avokado og chilimajones.**

Anrettes på frisk salat med babyleavs

### **Lysing med kapers -smør**

### **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**

### **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 ørret rogn og smørsaus på nedkokt eplesider

### **Kveite med Soyasmør**

### **Reinsdyrfilet med syltet sopp og tyttebærkrem**

## **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.*