



DET GODE SELSKAP

VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

SELSKAPSMENYER HARBOR BRYGG & SELSKAPSLOKALE PRISKATEGORI 2

Meny 3 retter kr. 1295,- pr. kuvert

Meny 4 retter kr. 1445,- pr. kuvert

Meny 5 retter kr. 1595,- pr. kuvert

KUVERTPRIS ER INKLUSIV SERVERINGSKOSTANER.

SERVINGSKOSTNADER.

Serveringskostander omfatter tilrettelegging av lokalet, oppdekking, servering og opprydding. Standard oppdekking er hvite damaskduker, stearinlys og store hvite servietter

TILLEGG

Leie av lokalet

Blomster / dekorasjoner

Drikke

Leie

Leie kr. 200,- minimum kr. 12000,-

Blomster / dekorasjoner

Fra kr. 85,- pr. kuvert. Dette kan også besørges selv.

Drikke

Drikke kan gjøres etter forbruk, eller vi kan tilby ulike vinpakker til fast pris. Vinpakke kan sette opp i forhold antall enheter eller fritt forbruk.

Kaffe kr. 54,- pr. kuvert

Kaffe med egne kaker kr. 85,- pr. kuvert.

TILLEGG MINDRE GRUPPER

2-5 pax kr. 2200,- pr. time

6-10 pax kr. 1095,- pr. time

11-15 pax kr. 795,- pr. time

16-30 pax kr. 795,- pr. time utover 4 timer.

Tillegg for kokk under 30 pax kr. 3000,-

MENYVALG

Forretter/ Fiskeretter

Hummersuppe av Norsk hummer

Serveres med hummerkjøtt og butterdeigshatter

Rekesuppe med syrlig eple

Ceviche av kamskjell med avokado og chilimajones.

Anrettes på frisk salat med babyleavs

Lysing med kapers -smør

Ishavsrøye eller fjellørret fra Eidfjord

Serveres med limesmørsaus

Kamskjell bakt med parmaskinke,

serveres 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

Serveres 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 rødvinssaus

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

Einebærmarinert reinsdyrfilet

Serveres med viltsaus

Rødvinsmarinert hjortefilet

Serveres med serveres med rødvinssaus

And Rouge

Serveres med rødvinssjysaus

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.*