

BANKETT MENY



VI GLEDER OSS TIL Å ØNSKE DERE VELKOMMEN

Selskaper varer ikke bare én enkelt dag. Vi gleder oss og drømmer om dem lang tid i forveien, og minnes og snakker om dem i lang tid etterpå.

I Scandic har vi lang erfaring med selskaper og arrangementer. Vi hjelper deg med alle detaljene, så du får akkurat det selskapet du drømmer om – i hyggelige omgivelser. Fortell oss om dine ønsker og behov, så sørger vi for at du og dine gjester får en opplevelse dere sent vil glemme.

Vi tar oss av det praktiske, fra planlegging til opprydding, slik at du kan slappe av og nyte selskapet sammen med dine gjester.

Uansett anledning, har vi moderne, hyggelige og sjarmerende hoteller fordelt over hele Norge – selvfølgelig også med mulighet for overnatting. Da kan selskapet vare utover natten, og dere kan våkne opp til Norges beste frokost.

Hos Scandic har vi den erfaringen som skal til for å gjøre et godt selskap enda bedre. Når ditt valg av meny lander på kjøkkenet, går våre dyktige kokker i gang med å forberede middagen under ledelse av våre erfarne kjøkkensjefer. Vi velger nøye ut ingrediensene og baserer retter på sesongens friske råvarer, så dere får en stemningsfull middag med unike smaksopplevelser.

På de neste sidene får du et godt overblikk over dine muligheter, slik at du kan planlegge det selskapet du ønsker.

Det er ikke anledning til å sette sammen sin egen meny. Menyen selges som anbefalt.

Lokalleie (kr 125,- per person, inkl. Scandic vann) samt vinanbefaling kommer i tillegg til menypris.



MENY 1

Carpaccio av bakte rødbeter med røkt majones, ristede pinjekjerner, karse, olivenolje og Parmesan

Inneholder: E, Se, L

Vinanbefaling: Murviedro Coleccion Verdejo eller Les Pierres Dorees Sauvignon Blanc

Andebryst med «five spice», bok choi, syltet shiitake sopp, nudler med hoi sin, sesamfrø, vårløk og koriander. Andesjy med stjerneanis og chili.

Inneholder: Su, Se, G (hvete), So

Vinanbefaling: Murviedro Coleccion Tempranillo Organic eller Les Pierres Dorees Pinot Noir Organic

Frangipane-terte med eple, revet marsipan og vaniljeis

Inneholder: E, G (hvete), L, N (mandel)

Vinanbefaling: Royal Tokaji Late Harvest

715,-



MENY 2

**Gulrotsuppe med ingefær, chili og kokoskrem
servert med cumminstekte kikerter og spirer**

Vin anbefaling: Sancerre Franck Millet eller Dr. Loosen Red Slate Riesling

Lettrøkt laks med selleripuré og urtesalat med sukkererter. Balsamico vinaigrette

Inneholder: F, L, Su, Sl

Vin anbefaling: Rabl Gruner Veltliner eller Antiche Terre Soave

**Indrefilet storfe med confitert grillet portobello, grønne bønner, potetkrem og
demi glace tilsmakt med rødvin**

Inneholder: L, Sl

Vin anbefalinger: Borgogno No Name eller Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo

Sitronerte med brent marengs, lakrisfudge og lakrisiskrem

Inneholder: E, G (hvete), L

Vin anbefalinger: Seifried Sweet Agnes Riesling

880,-



MENY 3

Carpaccio av bakte rødbeter med røkt vegansk majones, ristede pinjekjerner, karse, olivenolje og vegansk «parmesan»

Inneholder: Se

Vin anbefaling: Murviedro Coleccion Verdejo eller Les Pierres Dorees Sauvignon Blanc

Grillede sellerimedaljonger med lun salat av brokkolini og syltet rødløk. Sellerikrem, saltbakte solsikkekjerner, små urtekokte linser og trøffelmajones

Inneholder: Sl, Sn

Vin anbefaling: Murviedro Coleccion Tempranillo Organic eller Periquita

**Epleterte med karamellsaus på gryr og olivenolje med havsalt.
Servert med havrebasert is med pistasj**

Inneholder G (havre), N (pistasj), So

Vin anbefaling: Royal Tokaji Late Harvest

635,-



MENY 4

**Høstsalat med bakte rotfrukter, chèvre, brokkolini og endive.
Servert med honning-rosmarin og sitronvinaigrette**

Inneholder: M, G (hvete), Sl, Su

Vin anbefaling: Murviedro Coleccion Verdejo eller Rabl Gruner Veltliner

**Ovnsbakt kveite med sopp- og urterisotto, babyspinat, ruccola og
syltet rødløk. Rødvin-baconsjy**

Inneholder: F, L, Sl

Vin anbefaling: Les Grès Chardonnay Viognier eller Les Pierres Dorées Pinot Noir organic

**Crème brûlée tilsmakt med sitrongress, limeblader og ingefær.
Servert med kokossorbet**

Inneholder: L, E

Vin anbefaling: Royal Tokaji Late Harvest

795,-



MENY 5

Råmarinert MSC tunfisk med ingefærsyltede grønnsaker og gomawakame. Servert med wasabimajones og soya-sesam emulsjon

Inneholder: F, Se, So, E, Sn

Vin anbefaling: Les Grès Chardonnay Viognier eller Brocard Chablis

Helstekt flatbiff av hjort med blandet sopp, bakte pastinakker, ovnsbakte småpoteter og brokkolini. Enebær- og sort pepper kremsaus og ripsgelé

Inneholder: L

Vin anbefaling: Gnarly Head Zinfandel eller Montecillo Crianza

Sjokolademousse med karamellfudge, marinerte bringebær og sorbet

Inneholder: L, E

Vin anbefaling: Kopke LBV Portvin

745,-



ALLERGENER

B=Bløtdyr **E**=Egg **F**=Fisk **G**=Gluten (Bygg, Havre, Hvete, Kamut, Rug, Spelt) **Lu**=Lupiner

M=Melk **N**=Nøtter (Cashew, Hassel, Macadamia, Mandel, Paranøtter, Pekan, Pistasj, Valnøtt)

P=Peanøtter **S**=Skalldyr **Se**=Sesam **Sl**=Selleri **Sn**=Sennep **So**=Soya **Su**=Sulfitter