

THE Nova dinner experience



Robert Hansen
The Head Chef



Markus Mjanger
The Wine Expert



HOTEL NORGE

BY SCANDIC

Forord

På de neste sidene presenterer vi våre spennende bankettmenyer.

Vi ønsker å gi våre gjester de beste råvarene som Bergen, Vestlandet og Norge har å by på, og kombinere dem med spennende internasjonale smaker og teknikker

Vel bekomme!

KANAPEER

«Østersbar»

*Bloody Mary, vinaigrette, kaviar,
syltet agurk*

165,- PER PERSON

Østers Rockefeller

Sitron, grillet brød

75,- PER STYKK

Blinis & Løjrom

Crème fraîche, løk

115,- PER PERSON

Kloster laks tartar

Toast, pepperrotkrem

125,- PER PERSON

Iberico skinke & lagret Fanaost

175,- PER PERSON

Hummerskagen & Løjrom

Nyr, løjrom, grønt eple

145,- PER PERSON

Antonius kaviar

5 Oscietra 50 g 1450,- | 125 g 3050,- | 250 g 5500,-*

5 Siberian 50 g 1150,- | 125 g 2400,-*

Alle typer serveres med blinis og crème fraîche

CHAMPAGNE

Ayala Brut Majeur, 1145,-

Ayala Rosé Majeur, 1435,-

Ayala Blanc de Blancs Vintage, 1985,-

Ayala Cuveé Perle D' Ayala, 3245,-

Bollinger Special Cuveé, 1395,-

Bollinger Rosé, 1795,-

BollingerLa Grande Année Rosé, 5395,-

Bollinger R.D. 2008, 7895,-

Dom Perignon Blanc 2013, 5175,-



Velkommen til Chef's table!

- En sosial, men likevel intim mat- og vinopplevelse
- I umiddelbar nærhet til kokkene og deres håndverk
- 5- eller 7-retters Signaturmeny
- Egen kuvertmeny signert the Chef's
- Forhåndsbookinger
- Fra 6 – 25 personer
- Pris 1245,- 5-retters Signaturmeny, vinpakke 945,-
- Pris 1545,- 7-retters Signaturmeny, vinpakke 1045,-
- Eksklusiv vinpakke 5-retters 1145,-
- Eksklusiv vinpakke 7-retters 1595,-

For spørsmål eller bordbestilling:
meeting.hotelnorge@scandichotels.com eller tlf: 55 55 40 20



HOTEL NORGE

BY SCANDIC

THE MENU 1

1195,-

FORRETT

Klosterlaks & Honningbær

*Røkt laks fra Halsnøy, eiebær hollandaise,
kirsebær, valnøtter*

Vinforslag: Georg Breuer Riesling Sauvage 865,-

MELLOMRETT

Kamskjell & Trøffel

Persillerot pure, trøffelsmør

Vinforslag: Charles Eusèbe Anjou Chenin Blanc 765,-

HOVEDRETT

Storfe Ytrefilet fra Argentina

*Karamellisert sellerirot pure, hvit asparges med
nøttesmør, syltet søløløk, Pommes Anna med
parmesan, portvin sjy*

*Vinforslag: Murviedro Finca el Serrano 986,-
Colomé Malbec Auténtico 1390,-*

OST & MARMELADE

Utvalg etter sesong

Vinforslag avhenger av type ost

DESSERT

Limedessert

*Limebunn, limecurd, hvit sjokolade, ristede mandler
hvite sjokoladeganache, bringebær*

Vinforslag: Seifried Sweet Agnes Riesling 920,-

**Blomster, dekor og hvite duker 95 kr/pp*

***Tilleggskostnad dersom dere ønsker å holde baren åpen etter 01.00*

THE MENU 2

1045,-

FORRETT

Hummersuppe

Hummer, crème fraîche, kaviar

Vinforslag:

Jean-Marc Brocard Chablis 960,-

HOVEDRETT

Langtidsstekt indrefilet av okse - servert fra fat

*Grønnsaker etter sesong, sauce bordelaise,
gratinerte poteter*

Vinforslag:

Fontanafredda Langhe Nebbiolo Ebbio 855,-

Chateau Brun 2018 1295,-

DESSERT

Sitrusterte

Marshmallows, sitroncremaux

Vinforslag:

Rabl Riesling Trockenbeerenauslese 1225,-

**Blomster, dekor og hvite duker 95 kr/pp*

***Tilleggskostnad dersom dere ønsker å holde baren åpen etter 01.00*

THE MENU 3

995,-

FORRETT

Steak tartar & Syltet kantarell

Parmesan, løkmarmelade, estragonmajones

Vinforslag:

Trénel Cuvée Rochebonne 735,-

HOVEDRETT

Kveite & Hummersmørsaus

*Fritert grønnkål, søtpotet, syltet rødløk,
brokkolini, Potetpure, nøttesmør*

Vinforslag:

Brocard Chablis 960,-

Black Stallion Chardonnay 1245,-

DESSERT

Vannbakkels & Hasselnøtt

Mørdeig, hasselnøttmousseline, karamell

Vinforslag:

Kopke ruby port 1175,-

**Blomster, dekor og hvite duker 95 kr/pp*

***Tilleggskostnad dersom dere ønsker å holde baren åpen etter 01.00*

THE MENU 4

995,-

FORRETT

Vitello Tonnato

*Kalv ytrefilet, kapers, løk, cornichon, parmesan
Tunfisk saus*

Vinforslag:

Fontanafredda Roero Arneis Pradalupo 960,-

HOVEDRETT

Torsk & Ørretrogn

*Petit pois pure, karamellisert søvløk, mini gulrot
sitronsmørsaus, dampede poteter, vårløk*

Vinforslag:

Domaine Franck Millet Sancerre 1115,-

Georg Breuer Riesling Terra Montosa 1315,-

DESSERT

Yoghurt mousse & Tindved fra Lærdal

Mandel, Tindved buljong

Vinforslag:

Royal Tokaji Late Harvest 795,-

**Blomster, dekor og hvite duker 95 kr/pp*

***Tilleggskostnad dersom dere ønsker å holde baren åpen etter 01.00*

THE MENU 5

985,-

FORRETT

Røkt ishavsrøye & Rømme

*Fennikelsalat med chili, syltet rødløk,
sitronvinaigrette. Urteolje*

Vinforslag:

Georg Breuer Riesling Charm Semi-dry 875,-

HOVEDRETT

Carré av lam – servert fra fat

*Østerssopp, kantareller, pastinakk, brokkolini,
mini gulrot, Rosmarin sjy, potetpure med hvitløk*

Vinforslag:

Banfi Chianti Classico 985,-

Morey St. Denis 1cru 2105,-

DESSERT

Sjokoladeterte med kokos & Mango

Vaniljeganche, mangogelé

Vinforslag:

Tesauro Recioto Della Valpolicella 1030,-

**Oppdekking og lokalleie kommer i tillegg*

***Tilleggskostnad dersom dere ønsker å holde baren åpen etter 01.00*

THE MENU 6

795,-

FORRETT

«Fiskesuppe Hotel Norge»

Hvit fisk, reker, blåskjell, grønnsaker

Vinforslag:

Brocard Chablis 960,-

HOVEDRETT

Ytrefilet av Hampshire Svin

*Honning bakt delikatesseløk, persillerot, gulrot-
og ingefærpuré Plommesy, hvitløksbakte poteter*

Vinforslag:

Arc Du Rhône 765,-

Fontanafredda Barbera D'Alba 810,-

DESSERT

Sjokolade & Kaffe

*Sjokoladekake med sjokoladeganache,
sjokoladecremaux & kaffekrem*

Vinforslag:

Tesauro Recioto Della Valpolicella 1030,-

**Oppdekking og lokalleie kommer i tillegg*

***Tilleggskostnad dersom dere ønsker å holde baren åpen etter 01.00*



The Studiosuite Dinner

- Privat og intim mat- og vinopplevelse i eget lokale
- Eget loungeområde
- 5-retters Signaturmeny med skreddersydd vinmeny fra vår vinkelder
- Fra 8 - 14 personer
- Forhåndsbookinger
- Pris 1345,- 5-retters Signaturmeny, vinpakke 995,- inkludert aperitif
- Inkluderer afterparty i Café Norge eller loungeområdet etter middag

For spørsmål eller bordbestilling:

meeting.hotelnorge@scandichotels.com eller tlf: 55 55 40 20



HOTEL NORGE

BY SCANDIC

ALLERGENER

THE Menu 1

Inneholder: Fisk, melk, egg, valnøtter, bløtdyr, sulfitt, selleri, rug, bygg, havre, hvete, mandler, soya

THE Menu 2

Inneholder: Skalldyr, fisk, melk, hvete, havre, rug, bygg, selleri, egg, soya

THE Menu 3

Inneholder: Melk, sennep, hvete, egg, fisk, skalldyr, sulfitt, hasselnøtt

THE Menu 4

Inneholder: Fisk, melk, egg, sennep, sulfitt, mandler

THE Menu 5

Inneholder: Fisk, melk, sulfitt, selleri, hvete, soya

THE Menu 6

Inneholder: Fisk, skalldyr, melk, selleri, hvete, egg, soya

For mer informasjon eller en uforpliktende visning,
kontakt: meeting.hotelnorge@scandichotels.com
eller tlf.: 55 55 40 22/23



HOTEL NORGE

BY SCANDIC