

Bryllups- og 3 Retters meny

3- retters meny settes sammen etter eget ønske med forrett, hovedrett og dessert fra menyene under. Selskapet i sin helhet må ha samme meny.

Bryllupsmiddagen hos oss tilberedes av Bydelshusets fantastiske kokk Preben Stiansen.

- Helstekt okse indrefilet servert med rustikke rotgrønnsaker, blomkålbuketter og grillede rosenkål, fløtegratinerte poteter og kokkens rødvinssaus.
Kr. 955,- pr. kuvert.
- Reinsdyrsteik servert med rosenkål, gulrøtter, soppstuing, tyttebær, kokte poteter og viltsaus. Med forbehold om tilgjengelighet.
Kr. 955,- pr. kuvert.
- Sursteik fra Gabbas servert med rosenkål, blomkål, gulrøtter, Waldorfsalat, fløtesaus og kokte poteter
kr. 835,- pr. kuvert.
- Langtidsstekt oksesteik fra Gabbas servert med rosenkål, blomkål, gulrøtter, kokte poteter og kokkens rødvinssaus.
kr. 815,- pr. kuvert.
- Helgrillet laks servert med gulrøtter, agurksalat, kokte poteter og Sandefjordsmør
kr. 815,- pr. kuvert.

Fruktfat dandert med et friskt utvalg frukt til gjestene ved ankomst: 35,- per person.

Tillegg til hovedretter:

- Waldorfsalat kr. 25,- pr kuvert.
- Fløtegratinerte poteter kr. 45,- pr.kuvert.

Forretter:

- Stekte kamskjell med kremet sellerirotpure og sprøstekt spekeskinke.
- Spekeskinke på en seng av frisk baby leaf salat med honningmelon og balsamico vinaigrette.
- Gravet Laks med sennepssaus, rucula salat og ristet rugbrød.
- Blomkålsuppe med blomkålbuketter, sprøstektbacon og persilleolje.
- Kremet Fiskesuppe med reker, blåskjell, fisk og vårløk.

Desserter:

- Sjokolade fondant servert med vaniljeis og sesongens bær.
- Panna cotta servert med bringebær coulis.
- Tilsørte jordbærpiker; Jordbærkompott med crumble og pisket krem.
- Husets Sjokolade mousse servert med hjemmelaget vaniljesaus
- Vanilje is med lune skogsbær

Drikke:

Om ønskelig kan dere ta med egen drikke til deres selskap. Dette kan leveres på forhånd, hvor vårt serveringspersonale vil skjenke drikken til deres gjester.

Skjenkebevilgning, oppbevaring av drikke og servering fra bardisk* 2000,-

*Gjelder ikke drinker utover 2-komponentsdriker.

Vinpakker:

- Velkomstdrink til gjestene ved ankomst og 2 glass husets vin. 325,-
- Velkomstdrink til gjestene ved ankomst og 3 glass husets vin. 425,-

Bryllup og Jubileer med 3 retters meny

Vår kuvertpris inkluderer

- Leie av lokalet, med musikkanlegg, trådløse mikrofoner, projektor og lerret.
- Dekking av bordene med servise, hvite duker, telys og luksus servietter (Dunilin)
- Forrett
- Hovedrett
- Dessert med kaffe og te
- Vann på bordene, Kaffe og te til kake bord
- Husets Kokk, Servitører og Hovmester
- Rydding og utvask

Blomster og dekorering utover standard oppdekking, står dere som gjester for selv, slik at deres preg blir satt på arrangementet.

1/2 pris for barn mellom 4 -12 år. Barn under 4 år er gratis.

Minimum bestilling er 40 voksne kuverter.