

Selskap- & konferanse meny



Gaffel & Karaffel

Kjære gjest!

Denne menyen er tilpasset våre selskapslokaler, og serveres ikke i restauranten dersom ikke avtalt på forhånd.

Vi håper du finner en passende meny for ditt arrangement. Har du derimot andre ønsker, for eksempel du har valgt et tema eller av andre grunner ønsker noe spesifikt, så er det bare å ta kontakt med oss. Vi skal gjøre vårt beste for at du får den maten du ønsker!

Mail: booking@gaffelogkaraffel.no

T: 51 86 41 58

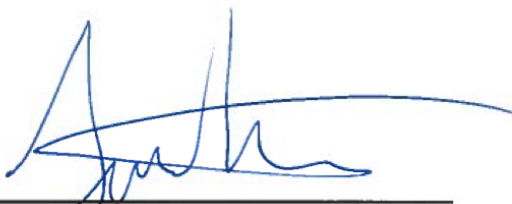
Prisene er med forbehold om at hele selskapet velger samme meny. Vi vil selvfølgelig ta hensyn til allergikere, veganere/ vegetarianere eller religiøse dietter.

Avbestillingsregler finner du bakerst i heftet, vi anbefaler deg å lese dette.

Lurer du på noe er det bare å ta kontakt!

Med vennlig hilsen

Gaffel og Karaffel



Kjøkkensjef, Jonnie Nyberg

Leiepriser

Krystall 4 etg - maks 48p	2000,-
Metall 4 etg - maks 24p	1000,-
Festsalen 2etg - maks 112p til bords, maks 200p kino oppsett/stående	6000,-
Restauranten - minimum 50p for å reservere hele privat, maks 85p	5000,-
Mafiabordet - maks 18p	1000,-
Vinbaren - maks 60p	3000,-
Vinbaren - hele etasjen privat, maks 80p	4000,-

Leie vil påløpe alle selskap dersom ikke annet er avtalt skriftlig.

Meny 1

459,- pr. person

2 retter - 359,- pr. person (forrett eller dessert og hovedrett)

Parmaskinke

Ruccula, parmesan, pinjekjerner

Inneholder: melk

Ristet kylling bryst

Rosmarin og hvitløk ristet rotgrønnsaker, quinoa, salsa verde,
timiansjy

Inneholder: sulfitt

Bringebær pannacotta

Sjokolade, bringebær, mynte

Inneholder: laktose fri melk og fløte

Meny 2

595,- pr. person

2 retter - 495,- pr. person (forrett eller dessert og hovedrett)

Lakse sashimi

Wonton, miso majones, soyabønner, sesamfrø

Inneholder: soya, soyabønner, hvete, sesamfrø, egg, fisk

Oksekjake

Mandelpotet pure, pastinakk, rødvinsjy

Inneholder: melk, sulfitt

Ostekake

Sesongens bær, havre flarn, sjokolade

Inneholder: melk, mandel nøtt

Meny 3

595,- pr. person

2 retter - 495,- pr. person (forrett eller dessert og hovedrett)

Lakse sashimi

Wonton, miso majones, soyabønner, sesamfrø

Inneholder: soya, soyabønner, hvete, sesamfrø, egg, fisk

Torsk

Mandelpotet pure, pastinakk, hvitvinsaus

Inneholder: fisk, melk, sulfitt

Ostekake

Sesongens bær, havre flarn, sjokolade

Inneholder: melk, mandel nøtt

Meny 4

595,- pr. person

Ceviche av dagens fisk

Avokado, mais salsa, mais chips, sitrus dressing

Inneholder: fisk, sulfitt

Helstekt indrefilet av svin

Vårløk, skogssopp, potetgrateng,

Ristet hvitløk, rosmarin- og rødvinsaus

Inneholder: melk, sulfitt

Crème brûlée

Appelsin, kanel, marinerte skogsbær

Inneholder: laktose fri melk og fløte, egg

Meny 5

649,- pr. person

Kamskjell

Hummer emulsjon, syltet rødløk, sitron, dill

Inneholder: hvet, egg, skaldyr

Lam

Vårløk, skogssopp, potetgrateng,
Ristet hvitløk, rosmarin- og rødvinnsaus

Inneholder: melk, sulfitt

Sjokoladefondant

Passionsfrukt sorbet, hasselnøtt krokan

Inneholder: melk, egg, hvet, hasselnøtt

Vi legger gjerne til:

Ekstra forrett 125,- per. person

Ostetallerken 145,- per person

Dersom det er allergener, vegan- eller vegetarianere
tar vi selvfølgelig hensyn til dette.

Klassisk Tapas

425,- per person

Kalde retter:

Brød, aioli

Inneholder: hvete, egg

Lakse wrap

Inneholder: melk, hvete, fisk

Blandet grønnsalat

Pastasalat, paprika- og urtedressing

Inneholder: hvete, egg

Tomatsalat, løk, balsamic

Varme retter:

Baby back ribs

Inneholder: soya, skaldyr, fisk

Kjøttboller, ratatouille

Inneholder: melk

BBQ marinerte kyllingvinger

Chili- og hvitløksmarinert scampi

Inneholder: skaldyr

Småpoteter

Legendarisk Tapas

525,- per person

Kald:

Foccacia

Inneholder: hvete

Jalapeno Aioli

Inneholder: egg

Thai akkersalat

Inneholder: fisk, sulfitt

Klippfisksalat

Inneholder: fisk, hvete, sulfitt

Pastasalat, soltørket tomat

Inneholder: hvete, egg

Middle Eastern Kyllingsalat

Inneholder: sesamfrø

Varmt:

Baby back ribs

Inneholder: soya, fisk, skalldyr

Kjøttboller, ratatouille

Inneholder: melk

Fritert kylling

Inneholder: sesam, hvete, soya, cashewnøtt

Blåskjell, bouillabaisse saus, rouille

Inneholder: skalldyr, egg, selleri, sulfitt

Chili- og hvitløksmarinert scampi

Inneholder: skalldyr

Småpoteter, hvitløk, rosmarin

Skalldyrbuffet/Skalldyrplatå

675,- per person

Østers

Ferske reker

Fylte krabbeskjell

Ferske krabbeklør

Sitron- og timianbakt sjøkreps

Hvitvinsdampede blåskjell

Chili- og hvitløksscampi

Hjemmelaget brød, majones, aioli, sitron, lime

Inneholder: skalldyr, fisk, hvete, egg

Med hummer kommer et tillegg på 150kr per person

**Skalldyrbuffet kan serveres på bord i skalldyrplatå,
eller som buffet, dere velger!**

Snacks/Fingermat 1

195,- per person

Focaccia

Inneholder: hvet

Aioli

Inneholder: egg

Spekemat

Assortert Ost

Inneholder: melk

Wraps

Inneholder: fisk, hvet, melk

Nøtter

Inneholder: nøtter

Oliven

Snacks/Fingermat 2

325,- per person

Foccacia

Inneholder: hvet

Aioli

Inneholder: egg

Spekemat

Assortert Ost

Inneholder: melk

Wraps

Inneholder: fisk, hvet, melk

Nøtter

Inneholder: nøtter

Oliven

Friterte Risotto Boller (Arancini)

Inneholder: hvet, melk

Chorizo & Cheddar Quesadillas med BBQ Saus

Inneholder: hvet, melk

Dadler rullet i Bacon

Fritert Scampi med Sweet Chili Cream Fraiche

Inneholder: skaldyr, hvet, melk

Vinpakker

Vinpakke 1

1 glass musserende ved ankomst (for champagne 15,- ekstra)

3 glass vin/øl til maten

Kaffe avec

495,-

Vinpakke 2

1 glass musserende ved ankomst (for champagne 15,- ekstra)

3 glass vin/øl til maten

Kaffe avec

2 bonger som kan brukes på vin eller øl i baren

675,-

Dette er kun forslag, dere kan øke eller redusere vinpakke etter ønske.

Alkoholfri drikke slås alltid inn utenom dersom dere bestiller vinpakke.

Hvis dere ønsker ett annet opplegg enn vinpakke, ta gjerne kontakt så hjelper vi dere med vin anbefalinger etc.

Konferansemeny

Dagpakke 1

Kaffe/Te hele dagen

Smoothie

Fruktsalat og energibar

Dagens rett med salat og nybakt bagett

Pannacotta med marinerte bær

Kake ved avslutning

399,- per pers.

Dagpakke 2

Kaffe/ Te hele dagen

Fruktsalat

Dagens rett med salat og nybakt bagett

Pannacotta med marinerte bær

Kake ved avslutning

349,- per pers.

Dagpakke 3

Kaffe/ Te hele dagen

Fruktsalat

Smørbrød serveres i møtelokalet

Kake ved avslutning

249,- per pers.

Avbestillingsregler og faktura

Etter bekreftelse fra kunde regnes bestillingen som gjeldende. Reduksjon av antall kan skje med opptil 20 % inntil en uke før ankomst.

Etter dette belastes 50 % av meny pris.

Ved reduksjon av antall de siste to dager belastes full pris.

Ved avbestilling av hele arrangementet belastes 50 % av avtalt meny pris.

Alle avbestillinger og endringer i antall skal meddeles skriftlig for å være gyldig.

Dersom det er ønskelig med faktura må vi ha følgende informasjon tilsendt en uke før arrangement;

Firmanavn og adresse, organisasjonsnummer, kontaktperson og mobilnummer, merking av faktura eller PO.

Vi godtar kun fakturabetaling for selskap over 20 personer og har betalingsfrist på 14 dager.



Gaffel & Karaffel