

Selskaps- & konferanse meny



Gaffel & Karaffel

Kjære gjest!

Vi håper du finner en passende meny for ditt arrangement. Har du derimot andre ønsker så er det bara at ta kontakt med oss. Vi skal gjøre vårt beste for at du skal få den maten du ønsker servert!

Vi kontaktes på:

Mail: booking@gaffelogkaraffel.no

Telefon: 51 86 41 58

Ved valg av meny så gjelder en og samme meny for hele selskapet men vi vill selvfølgelig ta hensyn til allergikere, veganere og vegetarianere samt religiøse dietter.

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

Med Vennlig Hilsen

GAFFEL & KARAFFEL

Leiepriser og Antall gjester per rom

Leie per person 100,-

Krystall 4 etg

- minimum 18p
- maks 48p

Bakrommet 4 etg

- minimum 8p
- maks 18p

Festsalen 2etg

- minimum 40p
- maks 112p til bords
- maks 200p kinooppsett/stående

Mafiabordet

- minimum 10p
- maks 18p

Vinbaren

- minimum 20p
- maks 60p

Vinbaren + Mafiabordet

- hele etasjen privat
- minimum 60p
- maks 78p til bords
- maks 100p stående

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 hvitløks ristet rotgrønnsaker, quinoa, salsa verde,
timian sjy

Inneholder: sulfitt

Bringebær pannacotta

Sjokolade, bringebær, mynte

Inneholder: laktosefri melk- og fløte

Meny 2

549,- pr. person

2 retter - 449,- pr. person (forrett eller dessert, og hovedrett)

Lakse sashimi "Tartar"

Wonton, miso majones, soyabønner, sesamfrø, nori

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

Torsk

Byggryn risotto, blomkål, squash

Inneholder: fisk, melk, gluten - byggryn

"Ostekake"

Anzac smuldre, sesongens bær

Inneholder: melk, nøtter - mandel

Meny 3

595,- pr. person

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

Lakse sashimi "Tartar"

Wonton, miso majones, soyabønner, sesamfrø, nori

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

Oksekjake

Mandelpotet pure, pastinakk, rødvin sjy

Inneholder: melk, sulfitt

"Ostekake"

Anzac smuldre, sesongens bær

Inneholder: melk, nøtter - mandel

Meny 4

625,- pr. person

Ceviche av dagens fisk

Avokado, syltet agurk, reddik, urter, sitrus dressing

Inneholder: fisk, sulfitt

Angus okse ytre file

Ristet grønnsaker, pommes Anna,

rødvinssaus og bearnés

Inneholder: melk, egg, sulfitt

Mandarin- og sjokolade tart

Italiensk marengs, appelsin sirup, ristet hasselnøtt

Inneholder: hvete, melk, egg, nøtter - hasselnøtt

Meny 5

649,- pr. person

Kamskjell

Hummer emulsjon, rogn, syltet rødløk, urte olje, dill

Inneholder: egg, skalldyr

Lam

Confit av purre, skogssopp, søtpotet- og gresskar pure,
ristet hvitløk, rosmarin- og rødvinssaus

Inneholder: melk, sulfitt

Sjokoladefondant

Husets is eller sorbet, hasselnøtt krokan

Inneholder: melk, egg, hvete, nøtter - hasselnøtt

Vi legger gjerne til:

Ekstra forretten 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

Inneholder: hvete, egg

Tomatsalat, løk, balsamico reduksjon

Varme retter:

Baby back ribs

Inneholder: soya, skaldyr, fisk

Kjøttboller, ratatouille

Inneholder: melk

BBQ marinerte kyllingvinger

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

Inneholder: hvete, egg

Middle Eastern Kyllingsalat

Inneholder: sesamfrø

Varmt:

Baby back ribs

Inneholder: soya, fisk, skaldyr

Kjøttboller, ratatouille

Inneholder: melk

Fritert kylling

Inneholder: sesam, hvete, soya, cashewnøtt

Blåskjell, bouillabaisse saus, rouille

Inneholder: skaldyr, egg, selleri, sulfitt

Scampi

Inneholder: skaldyr

Småpoteter

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: hvete

Aioli

Inneholder: egg

Spekemat

Assortert Ost

Inneholder: melk

Wraps

Inneholder: fisk, hvete, melk

Nøtter

Inneholder: nøtter

Oliven

Snacks/Fingermat 2

325,- per person

Foccacia

Inneholder: hvete

Aioli

Inneholder: egg

Spekemat

Assortert Ost

Inneholder: melk

Wraps

Inneholder: fisk, hvete, melk

Nøtter

Inneholder: nøtter

Oliven

Friterte Risotto Boller (Arancini)

Inneholder: hvete, melk

Chorizo & Cheddar Quesadillas med BBQ Saus

Inneholder: hvete, melk

Dadler rullet i Bacon

Fritert Krabbe med Sweet Chili Cream Fraiche

Inneholder: skalldyr, egg, melk

Vinpakker

Vinpakke 1

1 glass musserende ved ankomst (for champagne 35,- ekstra)

3 glass vin/øl til maten

Kaffe avec

495,-

Vinpakke 2

1 glass musserende ved ankomst (for champagne 35,- ekstra)

3 glass vin/øl til maten

Kaffe avec

2 bonger som kan brukes på husets vin eller fatøl 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

Etter skriftlig bekreftelse fra kunde regnes bestillingen som gjeldende.

Ved reduksjon av antall gjester på mer enn 20% inntil 7 dager før arrangementet, så belastes 50% av avtalt meny pris.

Ved reduksjon av antall inntil 48 timer før arrangementet belastes full meny pris.

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

Faktura

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

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

Vi godtar kun fakturabetaling for selskap over 15 personer og har betalingsfrist på 14 dager.



Gaffel & Karaffel