

Selskaps- og Konferansemeny



Gaffel & Karaffel

20 ÅR MED KJEKKE OPPLEVELSER

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 vil selvfølgelig ta hensyn til allergikere, veganere og vegetarianere samt religiøse dietter.

Det er lov å ta med egne kaker og/eller snacks til en kostnad på 50,- per person.

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 20p
- maks 48p

Bakrommet 4 etg

- minimum 10p
- maks 22p

Festsalen 2etg

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

Mafiabordet

- minimum 8p
- maks 18p

Vinbaren

- minimum 20p
- maks 60p

Vinbaren + Mafiabordet

- hele etasjen privat
- minimum 40p
- maks 78p til bords
- maks 100p stående

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

Meny 1

525,- pr. person

Som 2 retter - 425,- pr. person

Tartar av okse

Jalapeno, wonton, kapers, syltet fennikel, urter

Inneholder: hvete, egg

Ristet Kylling Bryst

Byggryn risotto, rødbete, spinat, timian sjy

Inneholder: hvete

Pannacotta

Sjokolade, tindved, mynte

Inneholder: melk

Meny 2

525,- pr. person

Som 2 retter - 425,- pr. person

Tataki av Laks

Wakame, fritert østerssopp, soya emulsjon, sesam

Inneholder: fisk, soya, sesamfrø

Torsk

Blomkål, romanesco, broccolikrem, røkt blåskjell saus

Inneholder: fisk, melk, sulfitt, bløtdyr

Ostekake

Sesongens fruktkompott og ristet hvit sjokolade

Inneholder: melk

Meny 3

575,- pr. person

Som 2 retter - 445,- pr. person

Tataki av Laks

Wakame, fritert østerssopp, soya emulsjon, sesam

Inneholder: fisk, soya, sesamfrø

Langtidsstekt Okse brisket

Grønnskål, sopp, sopp sjy, søtpotetpure, fritert parmaskinke

Inneholder: sulfitt

Ostekake

Sesongens fruktkompott og ristet hvit sjokolade

Inneholder: melk

Meny 4

645,- pr. person

2 retter - 485,- pr. person

Ceviche av dagens fisk

Soya emulsjon, reddik, sesam, urtesalat

Inneholder: fisk, sulfitt

Lam

Pastinakkpuré, jordskock, kål, rødbetschips, ristet hvitløk, rosmarin- og rødvinsaus

Inneholder: melk, sulfitt

Sjokolade Tart

Blåbær is, blåbær coulis, hasselnøtt karamell

Inneholder: hasselnøtt, melk

Meny 5

725,- pr. person

Løyrom

Crème fraiche, rødløk, dill, sitron, grillet toast

Inneholder: melk, fisk

Helstekt Oksefilet

Syltet cherry tomat, sellerirotpuré, potetgrateng
konge østerssopp, rødvinssaus

Inneholder: melk, sulfitt

Snickers

Salt karamell, peanøtter, nougat

Inneholder: melk, peanøtter

Til alle menyer kan vi legge til:

Ostetallerken 145,- per person

Klassisk Tapas

425,- per person

Kalde retter:

Brød, aioli

Inneholder: hvete, egg

Wraps

Inneholder: melk, hvete

Blandet grønnsalat

Pastasalat

Inneholder: hvete, egg

Tomatsalat, mozzarella, basilikum, rødløk, balsamico

Inneholder: melk

Varme retter:

Svineribbe, Asiatisk bbq glaze

Inneholder: soya, skaldyr, fisk

Kjøttboller i ratatouille

Inneholder: melk

Bbq marinerte kyllingvinger

Chili- og hvitløksmarinert scampi

Inneholder: skaldyr

Småpoteter

Legendarisk Tapas

625,- per person

Kalde retter:

Foccacia

Inneholder: hvet

Chili aioli

Inneholder: egg

Asiatisk skalldyr salat

Inneholder: skalldyr, bløtdyr, sulfitt

Klippfisk salat

Inneholder: fisk, sulfitt

Geitost salat

Inneholder: melk

Middle Eastern kyllingsalat

Varme retter:

Svineribbe, Asiatisk bbq glaze

Inneholder: soya, fisk, skalldyr

Ristet potet med chorizo, paprika og løk

Koreanske kyllingvinger

Inneholder: hvet, soya

Bakt brosme, soya, ingefær, hvitløk, vårløk

Inneholder: fisk, soya

Chili- og hvitløksmarinert scampi

Inneholder: skalldyr

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

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

Marinerte oliven

Friterte risottoboller (Arancini)

Inneholder: hvete, melk

Chorizo & cheddar quesadillas med BBQ Saus

Inneholder: hvete, melk

Dadler rullet i bacon

Chili skagenrøre i endivesalat

Inneholder: skalldyr, egg, melk, selleri

Vinpakker

Husets vinpakke

1 glass prosecco ved ankomst

3 glass vin til middagen

Kaffe avec

500,-

I Husets vinpakke bruker vi viner i en prisklasse mellom 465-525,- per flaske

Eksklusiv vinpakke

1 glass champagne ved ankomst

3 glass vin til middagen

Kaffe avec

625,-

I den eksklusive vinpakken bruker vi viner i en prisklasse mellom 565-795,- per flaske

Vinene vi bruker i våre vinpakker vil alltid være valgt ut til å passe menyen deres.

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

Alkoholfri drikke vil alltid slås inn etter faktisk forbruk.

Ønsker dere et annet opplegg enn vinpakke? For eksempel fri bar, vin til maten per flaske, drikkebonger etc. Gi beskjed så kommer vi frem til hva som passer dere best!

Konferansemeny

Dagpakke 1

Kaffe/Te hele dagen
Smoothie
Fruktsalat og energibar
Dagens rett med salat og nybakt bagett
Dagens dessert
Kake ved avslutning
399,- per pers.

Dagpakke 2

Kaffe/ Te hele dagen
Fruktsalat
Dagens rett med salat og nybakt bagett
Dagens dessert
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 20 personer og har betalingsfrist på 14 dager.



Gaffel & Karaffel

20 ÅR MED KJEKKE OPPLEVELSER