



Selskapsmeny

■ innhold

- s2 informasjon
- s3 prøvespis
- s4 forretter
- s5 mellomretter
- s6 hovedretter fisk
- s7 hovedretter kjøtt
- s8 tapas buffet
- s9 enkle anledninger
- s10 desserter
- s11 kaker
- s12 bryllup
- s13 barnedåp
- s14 konfirmasjon
- s15 koldtbord

fest på Hotel Norge

På "Norge" forenes ungdommelig kreativitet og lang erfaring. Derfor inviterer vi med stor frimodighet; hold festen hos oss. Vi skal sørge for et flott lokale, kreativ og profesjonell oppdekking, service med "glimt i øye" og selvfølgelig; den gode maten.

suiten inkludert

Om du har bryllup eller 50-årsdag er det deilig i suiten på "Norge". Brudesuite med frokost er inkludert når du holder festen hos oss (min 20 pers). Følgende er også inkludert i våre priser; lokale, blomster, lys, servietter – og ved behov; innbydelses- og bordkort, rød løper, presangrom, piano og audiovisuelt utstyr.

drikke til maten

Mat og vin i kombinasjon er et eget fag. Vår kurs- og bankettsjef Raymond Kirknes er utdannet både kokk og vinkelner. Derfor er han meget godt kvalifisert for å gi de beste rådene om drikke til ditt arrangement.

servicen

Vi vet at et vellykket selskap er helt avhengig av den vennlige, trygge og profesjonelle servicen. Vi legger stor vekt på at alle som jobber i selskapsavdelingen er opptatt av det. Vår visjon er å gjøre alle våre gjester litt gladere.



prøvespis

Vi på Hotel Norge ønsker at du skal få den beste maten til din fest. Derfor inviterer vi til prøvespising

hvor du kan smake på rettene til ditt selskap. Vi vil at du skal velge spennende mat, så smaksopplevelsen i selskapet blir større. For at du skal være trygg på at du har valgt rett meny; kom inn og prøvespis.



forretter

På studietur i København fikk Ove og Atle en veldig god opplevelse. Vi var på Kong Hans kjeller, som er en av Københavns beste restauranter. Der spiste vi aspargessuppe med røkelaks, som ble servert på en litt spesiell måte.

Vi anbefaler at du også prøver en slik gastronomisk opplevelse her hos oss.

Parmaskinke på en frisk urtesalat, pesto og fruktsalsa

Gåselever på basilikumtoast, med en seng av småsalater og portvinsmarinerte aprikoser

Skalldyrsuppe, kremet suppe med scampi, kamskjell og grønnsaker

Aspargessuppe, kremet suppe med frisk grønn asparges, røkelaks og persilleolje

Marinert scampi, serveres på en seng av salat, italiensk salami og grønn- og rød pesto

Tradisjoner; den gode blomkålsuppen eller rekecocktailen tilbereder vi gjerne



mellomretter

Velger du en fireretters meny anbefaler vi en mellomrett mellom forretten og hovedretten. Vi anbefaler også at du heller velger en fire retters meny, enn at kjøttet serveres to ganger. Du får 10% rabatt på hele menyen når du velger fire retter.

Skogsduebryst på kremet savoykål med eple og chilistekt mango

Havabbor på sopprisotto med duft av safran, paprikasaus, toppet med purre

Torskerygg med gulrotpuré tilsmakt med ingefær, smørdampet vårløk og rødvinssaus

Timiangratinert sjøkreps på kremet spinat, tomatconccassé og focacciabrød



hovedretter fisk

Når god fisk og skalldyr skal serveres er det viktig at råvarene er ferske og fine. Det er også like viktig at kokken har den fagkompetansen som trengs. Derfor kurses våre kokker i Gladkjøkkenet sammen med faglærte fiskearbeidere fra Fiskeeksperten Reinhartsen. Slik blir de beste retter skapt, noen av dem finner du her.

Breiflabb serveres med rødløskompott, smørdampet asperges og smørsaus, toppet med paprika og bacon

Ovnsbakt laks serveres på stekt sopp og kremet spinatsaus. Toppes med purre og paprika

Ovnsbakt brosme fylt med røkelaks, glaserte aspargesbønner, stekt rødkål og hvitvinssaus med soltørkede tomater

Tradisjoner; kokt torsk, lutefisk, kokt laks er også gode retter vi kan levere

Velg mellom fløtegratinerte poteter, ovnsbakte rosvaldpoteter, potetpuré av mandelpoteter, cresepotet eller fondant potet



hovedretter kjøtt

Det er mye fagkompetanse i Hotel Norges kjøkken. Våre kjøkkensjefer, kokker og konditorer hospiterer og kurses på anerkjente kjøkken. Slik arbeider og eksperimenterer vi stadig, for å utvikle våre kunnskaper. Dette gjør vi for at du skal få den beste maten.

Reinsdyrfilet med selleritimball, romanesko, kremet viltsaus og multecoulis

Stekt andebryst med ristet sopp, smørdampede aspargesbønner, puré av rotgrønnsaker og portvinsaus

Helstekt oksefilet med ovnsbakt sopp, squash, løk, paprika og rødvinsaus

Langtidsstekt svinenakke med glasserte rotgrønnsaker, smørdampet asparges og peppersaus med en smak av sennep

Lammecarré, serveres med sautert sopp, paprika, sukkererter og urterødvinsaus

Tradisjoner; selvfølgelig kan du få den gode steken av reinsdyr, svin eller lam. Vi tilbereder den med gode grønnsaker, sauser med fløte og gjerne rørte tyttebær

Velg mellom fløtegratinerte poteter, ovnsbakte rosvaldpoteter, potetpuré av mandelpoteter, cresepotet eller fondantpotet



tapas buffet

Tapas er spennende retter med innslag fra Spania, Italia, Hellas og litt fra Sørlandet. Mange gode smaker og kanskje noe man ikke har smakt før. Her kan du forsyne deg med både forrett, mellomrett, hovedrett og dessert. Dette passer når man skal "treffe" mennesker, vandre litt til og fra, rett og slett være litt trendy.

Fiskesuppe

Marinerte blåskjell

Marinerte scampi og kamskjell

Parmaskinke og en god spekepølse

Spanske kjøttboller

Gresk salat med fetaost, tomatskiver, agurkskiver, løkringer, oliven og issalat

Salatblader i mange farger

Soltørkede tomater og oliven

Urtdressing og ruccolaioli

Rosvaldpotetsalat med skall og urteolje

2 typer knallgod ost

Focciabrød og et par andre typer brød

Pestosmør og Kvitseidsmør

Crème Catalona til dessert



enkle anledninger

Hotel Norge har gjennom mange år lagt stor vekt på opplæring av lærlinger i restaurantfagene. Vår bedrift er opptatt av at vi skal være litt bedre til neste år. Derfor jobber vi kontinuerlig med opplæring av lærlinger i kokke- og servitørfaget.

Ovnsbakt laksefilet serveres med ristet sopp, dampet asparges, smørsaus og kokte rosvaldpoteter

Kyllingbryst på sauterte grønnsaker, chillisaus og båtpoteter

Helstekt svinebiff serveres med kremet sjampinjong, rotpuré, dampet brokkoli og ovnsbakte rosvaldpoteter

Snitter med reker, røkelaks, roastbeef og skinke



desserter

Finalen; Sjokoladefondant, Panna Cotta, Crème brûlée eller husets hjemmelagde is. Ekte varer, egg, krem og mer til. Selvfølgelig er dessertene lagd av våre fagfolk ut fra gjennomprøvde oppskrifter. Det er desserten som topper hele måltidet.

Sjokoladefondant med hjemmelagd vaniljeis, bringebærcoulis og friske bær

Hotel Norges istallerken, husets hjemmelagde is. Vaniljeis, passionsfruktsorbet, bringebærsorbet med pinjeflarn

Pannacotta, friske bær og jordbærcoulis med lime

Hotel Norges Crème brûlée, serveres med friske bær og bringebærsaus

Tradisjoner; Hotel Norges karamellpudding med prinsessekrem og fromasjene er selvfølgelig på vårt repetoar



kakene på norge

På Hotel Norge legger vi vekt på å servere de beste brød og kaker. Derfor har vi vårt eget bakeri og konditori. Der bakes, øves og eksperimenteres det daglig. Vi tar kun vare på de beste oppskriftene. Det vil du kjenne når du smaker på kakene våre.

Husets store kakebord

- Passionsfruktmoussekake**
- Bringebærmoussekake**
- Sjokoladekake** med konfektkakepreg
- Ostekake** med bringebærsaus
- Bjørnebær-vaniljemoussekake**
- Husets marsipankake/bløtkake** med smaker du ønsker
- Petit four**, fire forskjellige små konfektkaker
- Bryllupskake/etasjekake**

Husets lille kakebord

- Passionsfruktmoussekake**
- Husets sjokoladekake**
- Marsipankake**
- Eller velg** tre forskjellige kaker fra det store kakebordet

Vårt kakeutvalg

- Bryllupskake** i etasje, moussekake eller marsipankake
- Moussekake** med passionsfrukt, bringebær, eller mørk/hvit sjokolade
- Sjokoladekake** med konfektkakepreg
- Oves ostekake** med bringebærsaus
- Marsipan og bløtkaker** med smaker du ønsker
- Kake og dessert i et stykke**, passionsmoussekake med saus og frukt
- Petit four**, fire forskjellige små konfektkaker
- Brownies**, sjokoladekake med valnøtt og mørk sjokolade
- Glutenfrie kaker**, de fleste kakene kan fås glutenfrie



bryllup

Hotel Norge tilbyr sine gjester trygghet og profesjonell service fra første stund. Gjennom en årrekke har hotellet vært arena for brylluper, aller helst med klassiske tradisjoner.

Nå tilbyr vi også et kreativt oppdekk for den som ønsker seg mer. Vi tar vare på deg og dine gjester, velkommen til bryllupsfest på Hotel Norge.

Velger du å arrangere bryllup hos oss, kan vi garantere deg en flott opplevelse. Maten som tilberedes på vårt kjøkken, lages helt fra bunnen av, basert på førsteklasses råvarer fra sesongens skattkammer. Kokken komponerer en meny hvor smak og farger begeistrer, slik at bryllupsmiddagen løfter festen. For at det skal være enkelt å holde bryllup hos oss, tilbyr vi vår bryllupspakke:

- Velkomstpakke med 1. glass musserende, isvann og eksotisk fruktfat.
- Kaffe/te & bryllupskake fra hotellets eget bakeri, samt egne medbrakte kaker.
- Prøvesmaking av valgt meny før bryllupet.
- Brudesuite inkl. frokost på rommet.**
- Leie av selskapslokaler.***
- 3-retters festmiddag inkl. kaffe til desserten. Fritt valgt fra vår selskapsmeny.*
- Oppdekking med hvite tøyduker, servietter, friske blomster og levende lys.
- Førsteklasses hovmester og servitører.
- Rabatt på overnatting for øvrige gjester.

Total pris kr. 835,- pr. kuvert.

All øvrig drikke faktureres i forhold til forbruk.

* Bryllupspakken kan gjerne utvides til en 4-retters meny mot pristillegg.

** Ved selskap under 20 personer tilbys et flott Superior rom med salong.

*** Ved selskap under 10 personer tilkommer leie av lokalet.



barnedåp

En av de store festdager med stolte foreldre, familie og venner som samles rundt bordet. Da er det viktig at maten kan nytes. Her er to anbefalinger som vi vet faller i smak hos de fleste.

forslag 1

| **Helstekt svinebiff** serveres med kremet sjampinjong, rotpuré, dampet brokkoli og ovnsbakte rosvaldpoteter

| **Hotel Norges Crème brûlée** med friske bær og bringebærsaas

| Kaffe / te

forslag 2

| **Snitter** med reker, røkelaks, roastbeef og skinke

| **Husets marsipankake**

| Kaffe / te



konfirmasjon

En av ungdommens store festdager med stolte foreldre, familie og venner som samles rundt bordet. Da er det viktig at maten kan nytes av ung og gammel. Her er en anbefaling som vi vet faller i smak hos mange konfirmanter.

Parmaskinke på en frisk urtesalat med pesto og fruktsalsa

Biff av indrefilet med rødvinsaus, sauterte grønnsaker og fløtegratinerte poteter

Hotel Norges Crème brûlée med friske bær og bringebærsaus



koldtbord

Våre koldtbord er ikke som alle andre koldtbord. Vi er opptatt av å ha best retter, ikke flest retter. Har du lyst på noen retter på ditt koldtbord som du ikke finner her – ikke noe problem, vi lager det du ønsker.

Skalldyr Salat med reker, krepshealer, kamskjell og blåskjell

Grillet kyllinglår med potetsalat eller husets hjemmelagde karbonader med stekt løk og potetsalat

Laks i majones servert på brødtoast eller røkt laks og eggerøre

Røkt skinke med tatsiki

Brød fra husets eget bakeri

Grillet biff av indrefilet med sauterte grønnsaker, gratinerte poteter og rødvinnsaus

Hotel Norges Crème brûlée med friske bær og bringebærsaus

Frisk frukt

