

Selskaps- og Konferansemeny



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!

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.

Avbestillingsregler

Etter skriftlig bekreftelse fra kunde regnes bestillingen som
gjeldende.

Ved kansellering av hele arrangementet inntil 4 uker før, vil beregnet
leie bli belastet.

Ved reduksjon av antall gjester på mer enn 25% innen 7 dager før,
belastes 50% av avtalt meny pris.

Ved reduksjon av antall innen 48 timer før, belastes full meny pris.

Alle avbestillinger og endringer i antall skal meddeles skriftlig.

Faktura

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

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

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

Leiepriser og Antall gjester per rom

Leie per person 100,-

Krystall 4 etg

- minimum 15p
- maks 48p

Bakrommet 4 etg

- minimum 10p
- maks 20p

Festsalen 2etg

- minimum 40p
- maks 104p
- maks 200p kinooppsett

Mafiabordet

- minimum 10p
- maks 16p

Vinbaren

- minimum 20p
- maks 60p

Vinbaren + Mafiabordet

- hele etasjen privat
- minimum 40p
- maks 76p

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

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

Meny 1

545,- pr. person

Som 2 retter - 445,- pr. person

Thai Okse Salat

Agurk, reddik, asiatisk majones, nahm jim, urter

Inneholder: fisk, sulfitt, egg

Dagens fisk

Brokkoli, blomkål, fennikel, urter, hvitvinssaus

Inneholder: fisk, melk, sulfitt

Pannacotta

Yoghurt, vanilie, bringebær, pistasjnøtter

Inneholder: melk, nøtter

Meny 2

595,- pr. person

Som 2 retter - 495,- pr. person

Rødbetgravet Ørret

Eple, agurk, pepperrot, yoghurt, urter, rugbrød

Inneholder: fisk, sulfitt, melk, hvete

Svinenakke

Rotmos, småløk, kål, sellerichips, eplesjy

Inneholder: melk, sulfitt

Ostekake

Sitron, vanilie, kirsebær, anzac

Inneholder: melk, mandler, sulfitt

Meny 3

645,- pr. person

Som 2 retter – 545,- pr. person

Sashimi av Laks

Misomajones, soya, sesam, ingefær

Inneholder: fisk, hvete, egg, sesam, sulfitt

Oksekjake

Fløtegratinerte poteter, sopp, sellerichips, kål, soppsjy

Inneholder: melk, sulfitt

Sjokolade Tart

Creme fraiché, bær, peanøtt, karamell

Inneholder: melk, nøtter

Til alle menyer kan vi legge til:

Ostetallerken 165,- per person

Klassisk Tapas

445,- 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

645,- per person

Kalde retter:

Foccacia

Inneholder: hvete

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: hvete, soya

Bakt brosme, soya, ingefær, hvitløk, vårløk

Inneholder: fisk, soya

Chili- og hvitløksmarinert scampi

Inneholder: skalldyr

Sjømatplatå på bordet

665,- per person

Ferske reker
Tigerreker
Fylte krabbeskjell
Tataki av laks
Ceviche av dagens fisk
Speket laks
Brød, majones, aioli, sitron, lime
Inneholder: skalldyr, fisk, hvete, egg

Dere kan velge hummer i tillegg for 150,- ekstra per person.

Snacks/Fingermat

245,- per person

Focaccia
Inneholder: hvete
Aioli
Inneholder: egg
Spekemat
Assortert ost
Inneholder: melk
Wraps
Inneholder: fisk, hvete, melk
Nøtter
Inneholder: nøtter
Oliven
Chorizo & cheddar quesadillas med BBQ Saus
Inneholder: hvete, melk
Dadler rullet i bacon

Vinpakker

Husets vinpakke

1 glass prosecco ved ankomst

3 glass vin til middagen

Kaffe avec

565,-

I Husets vinpakke bruker vi viner i en prisklasse mellom 545-645,- per flaske

Eksklusiv vinpakke

1 glass champagne ved ankomst

3 glass vin til middagen

Kaffe avec

670,-

I den eksklusive vinpakken bruker vi viner i en prisklasse mellom 575-795,- 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

Fruktsalat

Smørbrød serveres i møtelokalet

Kake ved avslutning

265,- per pers.

Dagpakke 2

Kaffe/ Te hele dagen

Fruktsalat

Dagens 2 -retters lunsj

Kake ved avslutning

445,- per pers.

