



BANKETT MENY 2018/2019

**NÅR GODE SELSKAP
BLIR DE BESTE MINNER**

Scandic

Selskaper varer ikke bare én enkelt dag. Vi gleder oss og drømmer om dem lang tid i forveien, og minnes og snakker om dem i lang tid etterpå.

I Scandic har vi lang erfaring med selskap og arrangementer. Vi hjelper deg med alle detaljer, så du får akkurat det selskapet du drømmer om i hyggelige omgivelser. Fortell oss om dine ønsker og behov, så sørger vi for at du får en opplevelse gjestene sent vil glemme.

Vi tar oss av det praktiske, fra planlegging til opprydding, slik at du kan slappe av og nyte selskapet sammen med dine gjester.

Uansett anledning så har vi moderne, hyggelige og sjarmerende hoteller fordelt over hele Norge – selvfølgelig også med mulighet for overnatting, så selskapet kan vare utover natten og dere kan våkne opp til Norges beste frokost.

Hos Scandic har vi den erfaringen som skal til for å gjøre et godt selskap enda bedre.

Når dine valg av meny lander på kjøkkenet, går våre dyktige kokker i gang med å forberede middagen under ledelse av våre erfarne kjøkkensjefer. Vi velger nøye ut ingrediensene og baserer retter på sesongens friske råvarer, så dere får en stemningsfull middag med unike smaksopplevelser.

På de neste sidene får du et godt overblikk over dine muligheter, slik at du kan planlegge det selskapet du ønsker.

VI GLEDER OSS TIL Å ØNSKE DERE VELKOMMEN.



MENY 1

Forrett

Tatakistekt laks med shiso, sesamfrø, soyasirup, wasabimajones og tapiokachips

Inneholder: F, So, Se, E, Sn

Vin anbefaling: Cono Sur Bicicleta Chardonnay 2017
eller Georg Breuer Rudesheim Estate 2016

Hovedrett

Indrefilet av okse og rødvinsbraiserte oksekjaker.
Med bakte jordskokker, jordskokkrem, grønne bønner,
«Pommes Macaire» og rødvinsaus

Inneholder: M

Vin anbefaling: Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo 2016
eller Les Dauphins Côtes du Rhône Reserve 2016

Dessert

Masarin med bringebær og hvit sjokoladeganasj,
bringebærgelé, bringebærkrem, coulis og yoghurtis

Inneholder: N(mandel), E, M, G(hvete)

Vin anbefaling: Seifried Sweet Agnes Riesling 2016

Vin og annen drikke, lokalleie og blomster kommer i tillegg til menyprisen.

Alle våre viner inneholder sulfitter.



MENY 2

VEGANSK

Forrett

Blomkålpannacotta med ristede hasselnøtter, oliven, kaviar, syltet blomkål, stekt blomkål, blomkålcouscous og salat

Inneholder: N(hassel), Su

Vin anbefaling: Rabl Grüner Veltliner Löss 2016 eller Mud House Sauvignon Blanc 2016

Hovedrett

Grillet brokkoli med chipotlemajones, cashewnøtter, cashewnøttkrem, belugalinser, grillet hjertesalat, syltet rødløk og løkringer

Inneholder: N(cashew), G(hvete)

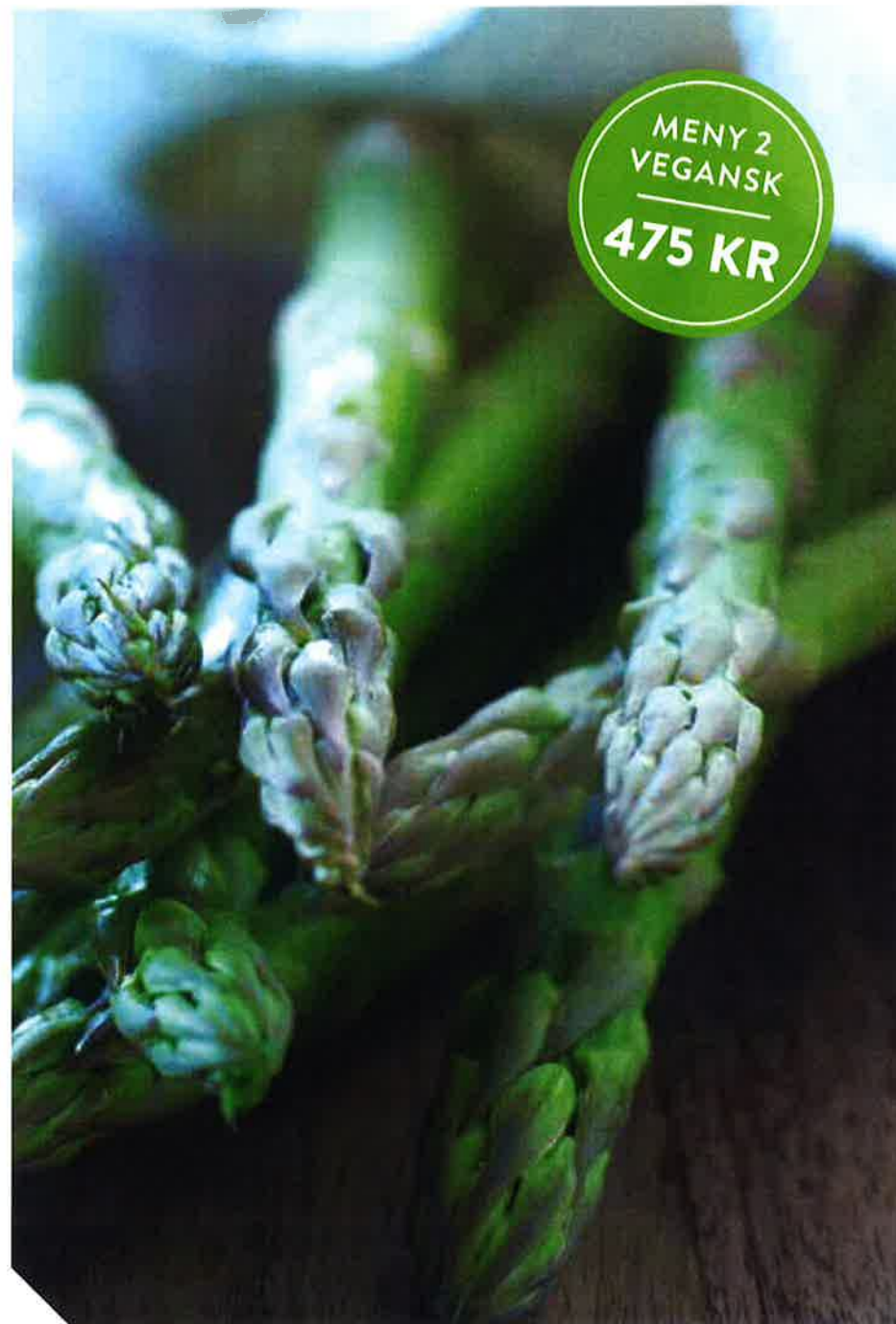
Vin anbefaling: Lupi Reali Montepulciano D'Abruzzo 2016 eller Rabl Grüner Veltliner Löss 2016

Dessert

Sjokoladecake med ananas, pasjonsfrukt og bringebærsalat. Bringebærsorbet

Vin anbefaling: Royal Tokaji Late Harvest 2016

*Vin og annen drikke, lokaleie og blomster kommer i tillegg til menyprisen.
Alle våre viner inneholder sulfitter.*



MENY 3

Forrett

Strandkrabbesuppe med lun krabbesalat
servert med olivenbrød og smør

Inneholder: S, M, G(hvete)

Vin anbefaling: Pierre Ponnelle Chablis 2015
eller Lupi Reali Trebbiano d'Abruzzo 2016

Hovedrett

Rosastekt mørbrad av hjort med sellerikrem,
confit av poteter, åkersopp og portvinsaus

Inneholder: M

Vin anbefaling: Les Dauphins Côtes du Rhône Reserve 2016
eller Hardys Nottage Hill Cabernet Shiraz 2016

Dessert

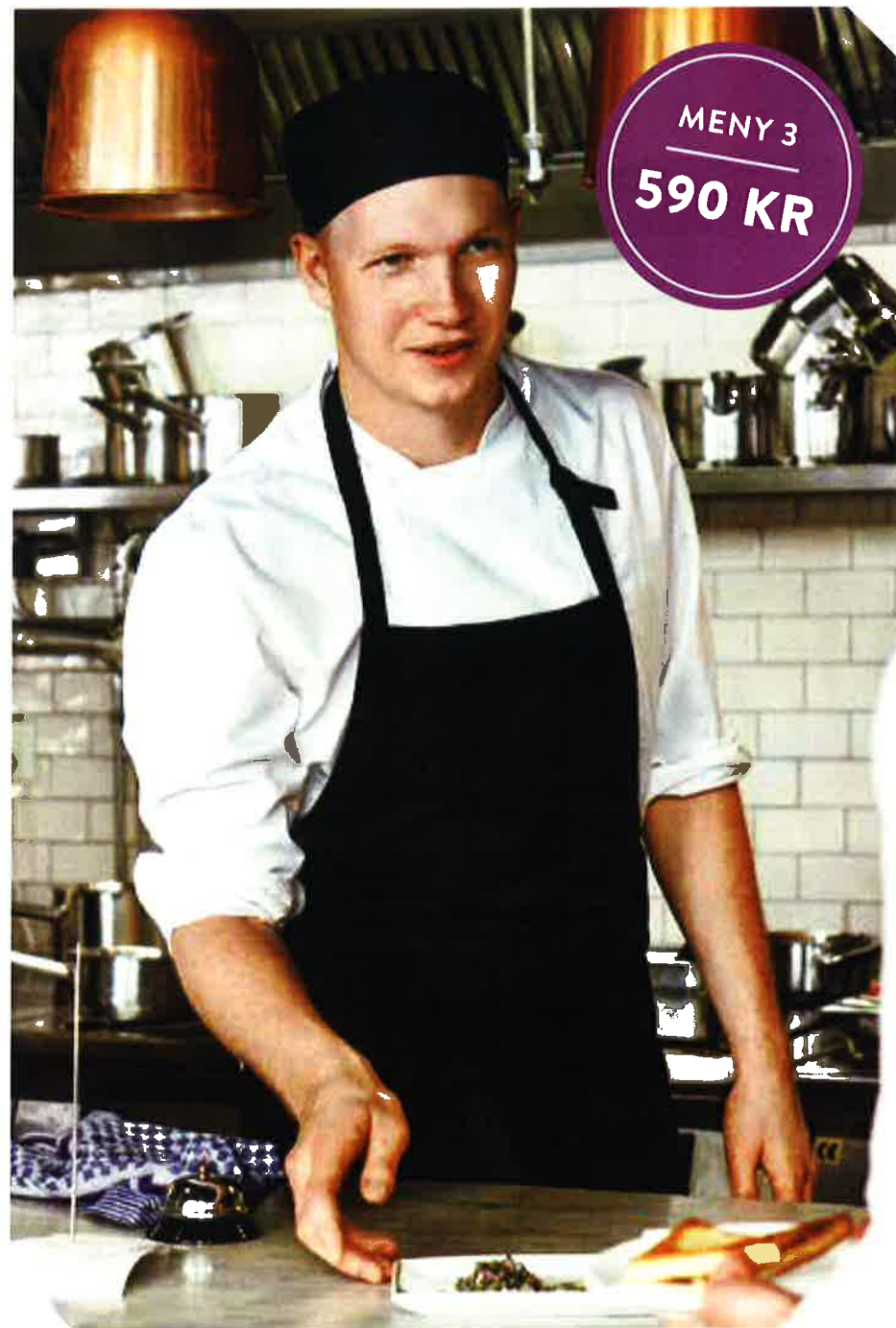
Pistasjfinancier med lys sjokolademousse,
sjokoladeganasj, pasjonsfrukt pate de fruit,
Crème pâtissière med pistasj og sorbet

Inneholder: G(hvete), N(pistasj), M, E

Vin anbefaling: Seifried Sweet Agnes Riesling 2016

Vin og annen drikk, lokaleie og blomster kommer i tillegg til menyprisen.

Alle våre viner inneholder sulfitter.





Allergener:

E=Egg **S**=Skalldyr **F**=Fisk **P**=Peanøtter **So**=Soya **Sl**=Selleri **Sn**=Sennep **Se**=Sesam **Su**=Sulfitter

Lu=Lupiner **B**=Bløtdyr **M**=Melk **G**=Gluten (Havre, Bygg, Kamut, Spelt, Rug, Hvete)

N=Nøtter (Mandel, Cashew, Hassel, Macademia, Pekan, Queensland, Pistasj, Valnøtt)