

# selskap

Meny og inspirasjon



Voksenåsen  Oslo

*Kultur- og konferansehotell*



På Voksenåsen har vi et kjøkken og en restaurant vi er stolte av. Dette er noe vi ønsker at våre gjester også skal merke. Vi har over 40 års erfaring med selskaper og har fått mange gode skussmål opp gjennom årene.

I denne brosjyren har vi samlet det meste av det vi har å tilby. Vi har laget noen ferdigkomponerte menyer for deg som vil ha litt hjelp på veien, og har en mengde spennende retter som kan kombineres etter eget ønske.

Vår matfilosofi går ut på å benytte de beste råvarene og tilberede disse fra grunnen av med kreativitet og kjærlighet. De fleste råvarer kan skaffes hele året.

På Voksenåsen er det ikke uvanlig at man har feiret både eksamensfest, bryllup, barnedåp og konfirmasjon. Og kanskje fortsetter det med bryllup igjen?

Vi ønsker velkommen til noe utover det vanlige - her på Oslos tak.

Tommy Kleiman  
Voksenåsen Hotell



Voksenåsen er Norges nasjonalgave til Sverige, gitt som takk for den humanitære hjelpen, under og like etter 2. verdenskrig. Gaven ble offisielt skjenket i 1960, fra statsminister Einar Gerhardsen til statsminister Tage Erlander.

Voksenåsen er Sveriges Kultur og Konferansehotell i Norge.

I vid forstand drives Voksenåsen som et kontaktsenter for den norsk – svenske dialog, i nært samarbeid med eiere og andre aktører på samme område.

Voksenåsen er et av landets ledende kurs- og konferansehoteller. Vi arbeider under mottoet: "Vi hjelper deg med alle detaljer". Vårt kjøkken setter sin ære i å kunne tilby våre gjester det aller beste!

Våre dyktige medarbeidere hjelper til å skreddersy aktivitetstilbud for enhver smak. Gjerne noe utenom det vanlige.

Telefon restaurantkontor:	+47 22 81 15 10
Telefon booking:	+47 22 81 15 20
E-post:	hovmester@voksenaasen.no
Web:	www.voksenaasen.no



# Selskapsmenyer

## Meny Voksenåsen:

Jordkokksuppe  
pannesteik kamskjell

Soppbroche med balsamicosirup

Sitrontimian og peppersorbet med hummer

Piggvar bakt på beinet rødbete og kaperspytt  
pepperrotsmør

Mørk sjokoladetrøffelkake  
blodappelsinsorbet

Petit Four

**KR. 735,-**

## Grand Menu

(8 - 20 personer)

Amuse gueule

Trøffeltilsmakt creme vichysoise med grillet kamskjell

Foie gras "Crema quemada"

Grillet piggvar med potetaioli og saus vierge

Hvilerett

Stekt duebryst og confit av dueår  
servert i viltconsommé tilsmakt med stjerneanis

Gorgonzola med vannmelon og basilikumtilsmakt  
accaciahonning.

Hvit sjokolade panna cotta, kefirorbet,  
bringebærcoulis og nypekjeks

Sjokoladegull

**KR. 1.025,-**



# Bryllup

Bryllupet er et av livets store høydepunkter. Det er de små detaljene som gjør den store forskjellen. Vi tar hånd om detaljene, så du kan møte den store dagen med glede og forventninger.

Dette er bare noe av det vi kan hjelpe deg med: Musikk, seremonilokale, vielse, overnatting, leiebil/hesteskys, servering, bordplan, blomster, innbydelser og menyplanlegging

## Bryllupspakke 1

Varmrøkt hellebarn med mango og rød paprikacoulis

Lammefilét  
sukkererter, shiitakesopp og potetkake, chilisaus

Sjokolademousse med syltede frukter

1 gl. musserende vin

1 gl. hvitvin

2 gl. rødvin

1 gl. dessertvin

1 gl. cognac alt. likør

Taffelvann

**PRIS 995,-**

## Bryllupspakke 2

Jordskokksuppe med pannestekt kamskjell  
Soppbroche med balsamicosirup

Sitrontimian og peppersorbet med hummer

Grillet hellefisk med blåskjellrisotto, tomat og bacon vierge

Mørk sjokoladetrøffelkake og blodappelsinsorbet

\*\*\*\*

1 gl. musserende vin

4 gl. hvitvin

1 gl. dessertvin

1 gl. cognac alt. likør

Taffelvann

**PRIS 1295,-**

Vi på Voksenåsen gjør alt for at ditt selskap skal bli et minne for livet. På Voksenåsen har vi 78 rom. Vi tilbyr gratis overnatting og overraskelse til brudeparet og meget gunstige priser til resten av følget.

## MENY A

Jordkokksuppe med pannestekt scampi

Kylling "saltimbocca" med risotto milanese og salvesaus

Bakte frukter med muscato zabaglione

455,-

## MENY B

Berlottibønnesuppe med røkt lammefilét

Grillet hellefisk med blåskjellrisotto, tomat og bacon vierge

Bringebærkjeks med kefir sorbet og iset aprikossaus

495,-

## MENY C

Gratinerte sjøkreps med asparges og høvlet parmesan

Lammefilét med sukkererter, shiitake og potetkake, chilisaus

Hvit sjokolade panna cotta med bringebærsaus

525,-

# Selskaps



# menyer

Våre kokker har her satt sammen tre velkomponerte menyer.



# Selskapsmenyer

Her kan dere selv sette sammen en egen ønskemeny. For å sikre god service gjennom hele måltidet må vi be dere velge samme retter til hele selskapet.

## FORRETTER

Soppbroche med balsamicosirup (vegetarisk)	115,-
Portobello bisquit med liten soppterte (vegetarisk)	115,-
Ceviche av hellebarn	135,-
Blåskjellsuppe med butterdeigsglokk	135,-
Carpaccio av kalv med salsa tonnata	135,-
Varmrøkt hellebarn med mango og rød paprikacoulis	145,-
Berlottibønnesuppe med røkt lammefilét	145,-
Jordkokksuppe med pannestekt kamskjell	155,-
Patè av viltfugl med salmoriglio	155,-
Gratinerte sjøkreps med asparges og høvlet parmesan	165,-
Gallantine av perlehøne med fois gras skum	170,-





## FISK

Grillet hellefisk med blåskjellrisotto, tomat og bacon vierge	295,-
Piggvar bakt på beinet, smørslunget rødbete og kapers, pepperrotsmør	325,-
Pepperbiff av tunfisk, aubergine og paprika escalivada, peppersjy	275,-
Gnocchi servert med havets frukter, anissaus	325,-

## KJØTT

Lammefilét sukkererter, shiitakesopp og potetkake, chilisaus	325,-
Kyllingsaltimbocca med risotto milanese salviesaus	275,-
Biff Wellington med boulongerpoteter	295,-
Klassisk pepperbiff med sautert fennikel	295,-

## VEGETARISK

Paprika fylt med oliven og gorgonzolapolenta	225,-
----------------------------------------------	-------

## DESSERTER

Eplesymfoni (terte, brûlée, sorbet)	135,-
Sitronterte med myntegrانيتé	125,-
Bakte frukter med moscato zabaglione	115,-
Bringebærkjeks med kefirsorbet og iset aprikossaus	135,-
Hvit sjokolade panna cotta med bringebærsorbet	135,-
Søt blini med vaniljemarinerte aprikoser og hjemmelaget is	135,-
Mørk sjokoladetrøffelkake med blodappelsinsorbet	145,-

# Våre klassikere

## MENY 1

Avocado med reker og limes dressing

Varm roastbeef, bearnaisesaus, løk, stekt tomat, smørdampet brokkoli, bakt potet

Svensk ostekake

**PRIS 425,-**

## MENY 2

Røkelaksterinne med dillkremssaus

Urtemarinert lammestek med rødvinsaus, sesongens grønnsaker, fløtegratinerte poteter

Hjemmelaget karamellpudding med karamellsaus

**PRIS 425,-**



Vi serverer nybakt brød til forrettene og til våre hovedretter følger et utvalg av friske grønnsaker.

Servering og festoppdekking er inkludert i alle menypriser. Hvis man ønsker hovedretten servert to ganger, kommer et tillegg på kr. 80,-

# *Minnestund*



Vi setter gjerne frem

Vin, pr. glass:	65,-
Øl, pr. flaske:	50,-
Mineralvann, pr. flaske:	37,-

Et smørbrød med varm hjemmelaget karbonade og løk

Tre assorterte selskapsnitter

Kaffe med marsipankake

## **PRIS 245,- PR. PERSON**

Det serveres så mye kaffe/te som måtte ønskes.  
Karbonaden serveres ved bordet. Forsyn dere  
fra buffeten med snitter og kaker.

Tre smørbrød – reker, roastbeef og røkt laks

Kaffe med marispankake

## **PRIS 245,-**

Hvis dere ønsker en annen meny, si ifra! Vi har et rikholdig  
utvalg.

Piano er tilgjengelig. Vær vennlig å si ifra på forhånd hvis det  
er behov for dette.



# Voksenåsen buffet

Vårt berømte koldtbord med et stort utvalg av varme og kalde retter med inspirasjon fra inn- og utland.

Et stort utvalg av salater, dressinger, ost og brød.

Et rikholdig dessertbord med hjemmelaget karamellpudding som selvskevret midtpunkt.

Vi varierer innholdet etter sesong og oppfyller gjerne egne ønsker.

Våre kokker lager også spesielle retter til barna hvis ønskelig.

## **455,- PR. PERSON**

inkl. kaffe, taffelvann.

Minimum 25 personer.

Velbekomme !



## APPETITTVEKKERE/SNACKS

Saltstenger og nøtter:	kr. 20,- pr. person
Oliven:	kr. 20,- pr. person
Østers naturell med sitron, 3 stk. pr. person:	kr. 60,- pr. person
Grønnsaker med dipp:	kr. 35,- pr. person
Oppskåret frukt:	kr. 55,- pr. person
Jordbær i sjokolade 3 stk pr. pax:	kr. 35,- pr. person
Russisk kaviar (inkl, 1 gl. Champagne):	Pris etter avtale

## CANAPÉER OG SNITTER

5 stk. assorterte canapéer:	kr. 175,- pr. person
5 stk. assorterte snitter:	kr. 190,- pr. person

## KAKER

Kransekake:	kr. 35,- pr. person
Bryllupskake:	På forespørsel
Kransekakestenger, 2 stk pr. person:	kr. 28,- pr. person
Petit Four, 3 stk. pr. person:	kr. 35,- pr. person
Dåp- eller annen spesiell kake til merkedager:	kr. 50,- pr. person

## NATTMAT

Baguette med skinke, salat og pesto:	kr. 85,- pr. stk.
Wienerpølser med tilbehør:	kr. 65,- pr. person
Spekemat med flatbrød og tilbehør:	kr. 145,- pr. person
Fransk løksuppe med brødkrutonger:	kr. 95,- pr. person

## BARNEMENYER

Kylling med pommes frites:	kr. 85,- pr. kuvert
Pølse med pommes frites:	kr. 85,- pr. kuvert
Spaghetti med kjøttboller:	kr. 85,- pr. kuvert
Hamburger med pommes frites:	kr. 85,- pr. kuvert

Barn under 12 år kan også tilbys barneporsjoner av våre ordinære menyer til halv pris.

# MatTeater Janssons

Matvarer og måltider spiller en stadig større rolle. Stadig flere fokuserer på gode råvarer, inspirerende retter og det å være felles om å tilberede et måltid.

Derfor er det helt naturlig at tilberedning av mat inngår i en konferanse, team-building og ved andre anledninger hvor mennesker samles.

Vårt kjøkken hjelper gjerne til med å planlegge en slik aktivitet – vi har høy kompetanse.

Arbeidet begynner med teoretisk planlegging, fordeling av oppgaver og et glass på kjøkkenbordet.

En av våre profesjonelle kokker gjennomgår menyen, deretter fordeler deltakerne arbeidet mellom seg, tilbereder, anretter og serverer maten.

Vi har mange forskjellige menyalternativer. Kontakt oss gjerne for å diskutere innhold og priser.

I tillegg arrangerer vi kurs om vin, øl, cognac/armagnac, whiskey og cocktails





Menyer i MatTeater Janssons:

### MENY 1

Carpaccio av kalv  
kapers og bacon vinaigrette  
ristet hasselnøtter

Trøffeltilsmakt blomkålscappuccino,  
stekte kamskjell

Krydderblasert fasanbryst  
potet og soppterte,  
selleripure, eiebærsliv

Kokos pannacotta  
bringebærshot, tehippet

### PRIS 995,-

Dette inkluderer kursmateriell, kokker  
som foreleser, råvarer og lokaleie.

### VINSMAKING

- 2 hvite viner
- 2 røde viner

**320,-** per person

### VIN & MAT (Mini MatTeater)

- 2 hvite viner med gratinerte sjøkreps
- 2 røde viner med okse carpaccio
- 2 dessert viner med mørk sjokolade mousse

**995,-** per person

# Vinkjeller Arkadien

Vår vinkjeller Arkadien er selve hjertet i Voksenåsens nybygde Dag Hammarskjöld-paviljong, der mat og vin er et viktig tema. Her kan grupper på opp til 10 personer ha vinsmakingen i innbydende og inspirerende omgivelser. Blir gruppene større, flyttes vinsmakingen en etasje opp, til Janssons Matteater.

Man kan for eksempel smake to litt finere Bordeaux-viner mot en vin fra den nye verden – eksempelvis Australia – basert på samme drue og av samme årgang. Et poeng med dette, er å oppleve forskjeller fra jordsmonn, dyrking, vinbondens filosofi og klimaet.

Vinsmakingene vil selvsagt også gå litt på valg av riktig type glass, dekantering og hvordan man smaker på vin, og man kan oppleve hvordan forskjellige viner forandrer seg opp mot mat, for å nevne noe. I den nye vinkjelleren ønsker vi ikke for store grupper. Her vil vi gjerne tilstrebe dybdeopplevelser som deltakerne virkelig husker.

– Vi har en egen meny for vinkjelleren med tilhørende viner.



## DIVERSE

Vi kan formidle alle former for musikk og underholdning, samt være behjelpelig med fotograf.

Kuvertmeny:	kr. 20,- pr stk.
Bordkort:	kr. 15,- pr. stykk
Brennende fakler langs hele Ullveien:	kr. 2000,-

Kontakt oss for gunstige overnattingspriser.

## BLOMSTER

Vi bestiller blomsterdekorasjoner etter ønske.

Pris etter avtale

## UTVIDET ÅPNINGSTID

Ordinær åpningstid for selskaper er til kl. 01.00. Utvidet åpningstid til kl. 03.00 mot et tillegg på kr. 3000,-

## AVBESTILLINGSFRISTER

Avbestilling av bryllupsarrangement må skje innen 4 måneder før arrangementsdato. For øvrige selskapsarrangementer er avbestillingsfristen 8 uker. Avbestillingen kan kun skje skriftlig til oss.





## KONTAKT OSS

Vårt restaurantkontor er behjelpelig med spørsmål, reserverasjoner og tilrettelegging av deres arrangement.

Telefon: +47 22 81 15 43 / +47 22 81 15 10

Telefaks: +47 22 81 15 01

E-post: [hovmester@voksenaasen.no](mailto:hovmester@voksenaasen.no)

Web: [www.voksenaasen.no](http://www.voksenaasen.no)

Besøksadresse: Ullveien 4, 0791 Oslo

## KAPASITET

### Nils Holgersson

E-bord: 80

U-Bord: 60

Småbord: 120

10 runde bord á: 8

### Akka

E-bord: 46

U-bord: 58

Småbord: 64

### Lille Nils

1 rektangulært bord á: 24

Småbord: 40

### Selma Lagerlöf

1 rektangulært bord á: 24

2 Småbord á: 12

### KungaTerrassen

E-bord: 50

U-bord: 50

1 rektangulært bord á: 30

### WasaSuiten

1 Rektangulært bord á: 22

### Einar Gerhardsen

E-bord: 120

U-bord: 80

10 runde bord á: 8

### Dag Hammarskjöld

E-bord: 72

U-bord: 46

10 runde bord á 8

### Vinkjeller Arkadien

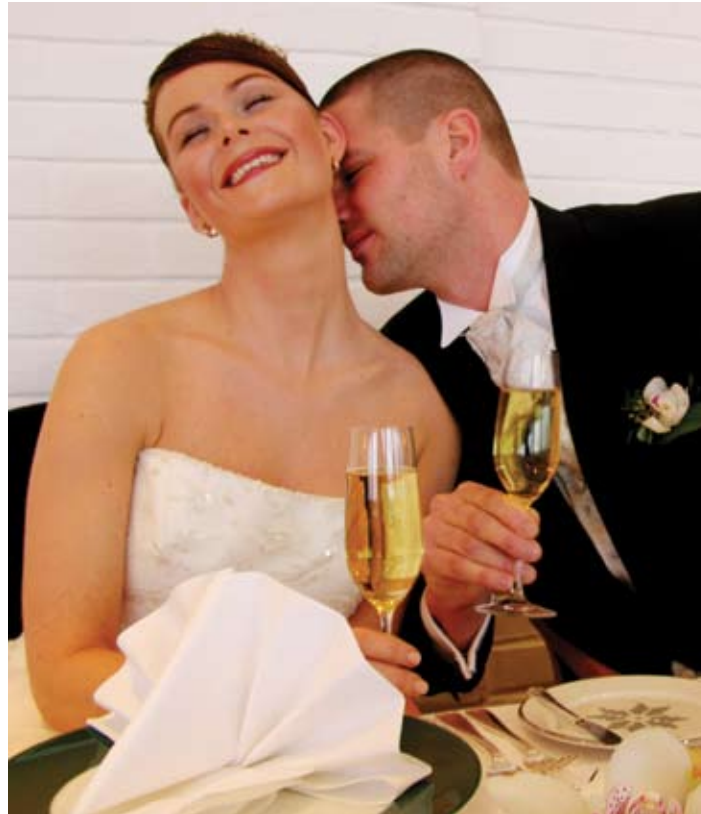
1 rektangulært bord á: 10

MatTeater Janssons 18

Aniara 24

Galleriet 12





# Voksenåsen Oslo

*Kultur- og konferansehotell*

Besøksadresse: Ullveien 4, 0791 Oslo.  
Telefon: +47 22 81 15 43 / 22 81 15 10 - Telefaks: +47 22 81 15 01 - E-post: [hovmester@voksenaasen.no](mailto:hovmester@voksenaasen.no) - [www.voksenaasen.no](http://www.voksenaasen.no)  
Booking: Telefon: +47 22 81 15 20 - Telefaks: +47 22 81 15 21