

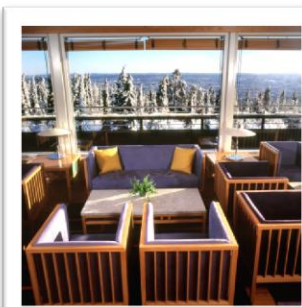
Voksenåsen  Oslo
Kultur- og konferansehotell

Selskap

Meny

og

inspirasjon



Våre menyer:

Meny A (565,-)

Sydfransk skaldyrssuppe

marinert scampi

**

Liveche kylling saltimbocca

braiserte rotfrukter, risotto "Milanaise"

salviesjy

Marengsgratinerte frukter

Vaniljeis

Meny B (595,-)

Røkt andebryst

bringebærvinaigrette, friske salater

**

Bakt kveitefilet

chorizo og kapers salsa, confitert fennikel

lett rødvinssjy

Vanilje semiefreddo

krokan, marinerte jordbær

Meny C (625,-)

Gratinerte sjøkreps

Grønn asparges, høvlet parmesan

**

Lammefilet

bakt portobello sopp, sukkererter

potetkake, chilisaus

Hvit sjokoladepannacotta

mørk sjokoladesorbet, bringebærcoulis

ÅRSTIDENS BESTE Høst 2011/Vinter 2012

Frostgravet lammefilet

tyttebær, ertesorbét tilsmakt med wasabi

**

Skinnstekt torskeloin

pepperotsabayonne

Solbærsorbet

Komposisjon av hjort med rillette, pølse og filet

williamspotet, pastinakkpurè, syltede kantareller, portvinsglace

Norsk ost

(varierer etter tilgjengelighet)

Epleconsommè

Kefirsorbet, macadamianflarn

Petit four

Viner avtales med vår vinkelner

Kr. 825,- eks. pensjon Kr. 495,- inkl pensjon



Meny "Voksenåsen"

Pannestekt ishavsørøye

ertepurè, sylta rødbeter og chevremelk
Pinot Blanc "Cuvee les Armors". Hugel. Alsace, Frankrike
545,- pr flaske

* *

Honning og sortpepperstekt "Liveche" kyllingbryst

Med sukkererter, glaserte rotsaker
urtetilsnakt potetpuré og kirsebærsjy
Cotes du Rhone, J. Vidal Fleury. Rhone
545,- pr flaske

* * *

Ost, Selbu blå

chutney på nøtter honning og tørket frukt
Chateau Septy. Monbazillac, Frankrike
62,- pr glass

Sitronerte

bringebær coulis
Muscat de Beaumes de Venise. Rhone, Frankrike
62,- pr glass

625,- eks. pensjon/195,- inkl. pensjon



Forretter

Sydfransk skalldyrsuppe , marinert scampi	155,-
Kjølig aspargessuppe langtidsbakt "Salma" laks, kjørvellolje	185,-
Gratinert sjøkreps grønn asparges, høvlet parmesan	185,-
Smørstekt kongekrabbe petit pois puré, syltede rødbeter	185,-
Røkt andebryst bringebær vinagrette, friske salater	175,-

Hovedretter

Bakt kveitefilet chorizo og kapers salsa, confitert fennikel lett rødvinssjy	295,-
Liveche kylling saltimbocca braisererte rotfrukter, risotto "Milanaise" salviesjy	295,-
Helstekt indrefilet av okse saltbakt sjalottløk, tomat gratinert med urtecrust pommes Anna, pepperaus	325,-
Lammefilet bakt portobello sopp, sukkererter, potetkake chilisaus	325,-

Desserty

Norske oster fiken chutney	165,-
Marengsgratinerte frukter vanilje is	145,-
Vanilje semiefreddo krokan, marinerte jordbær	165,-
Hvit sjokoladepannacotta mørk sjokoladesorbet, bringebærcoulis	165,-
Sjokoladetrøffelkake rabarbra sorbet, mascarponekrem tilsmakt med vanilje	165,-

Voksenåsen Buffet

Vår berømte buffet, 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 selvskrevent midtpunkt

Vi varierer innholdet etter sesong og oppfyller gjerne egne ønsker

Våre kokker lager også spesielle retter til barna hvis ønskelig!

495,- pr. person

Inkl. kaffe og taffelvann

Minimum 30 personer

Barnemat

Samtlige retter i menyen kan bestilles i halv størrelse/pris til barn under 12 år.

Matteater

En av våre profesjonelle kokker er med dere og tilbereder en fire-retters meny, og kommer med profesjonelle råd mens dere lager mat og koser dere.



Nattmat

Wienerpølser (2st) 75,-
lompe, ketchup, sennep

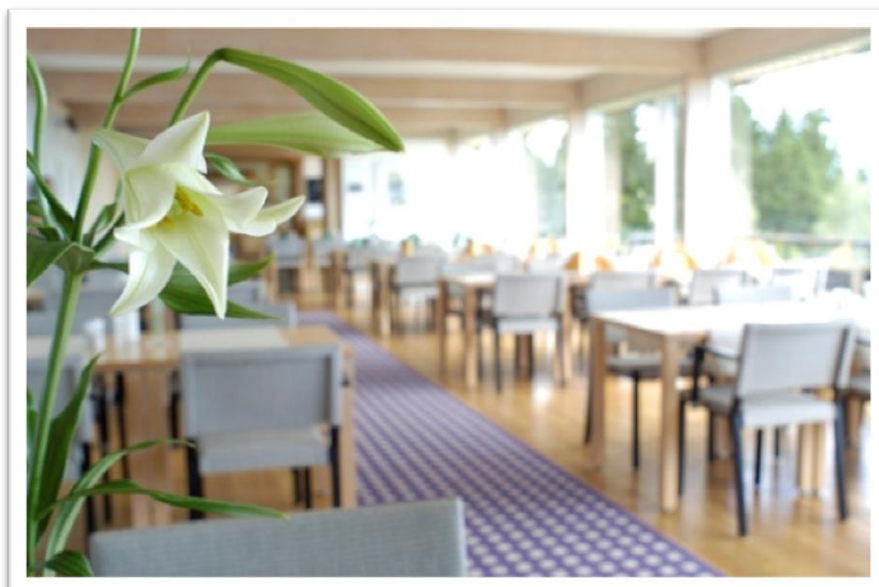
Ciabatta 95,-
marinert kylling, pesto

Assortert spekemat 145,-
eggerøre, løk, rømme, flatbrød

Cannapéer og snitter

Assorterte Cannapeer 3st 135,-
Assorterte Cannapéer 5st 195,-

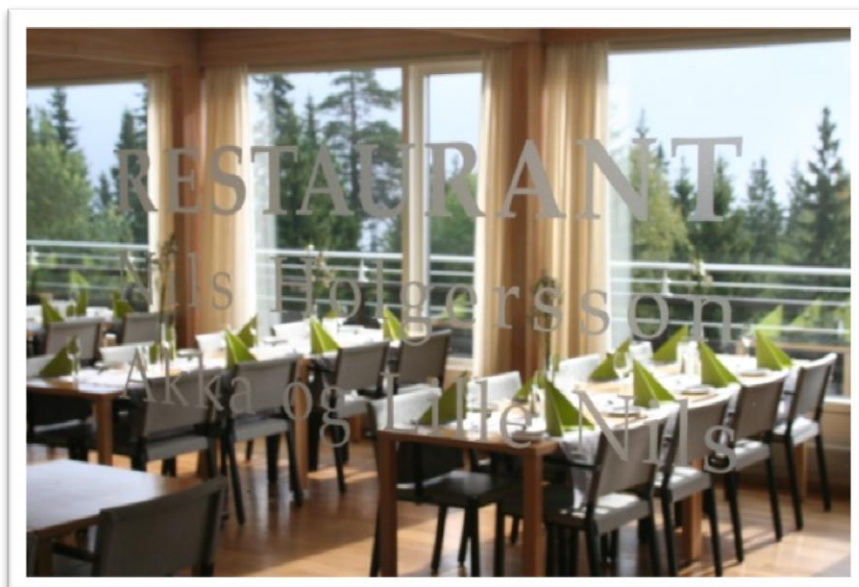
Assorterte Snitter 3st 145,-
Assorterte Snitter 5st 205,-



Det kan være mye å ta hånd om utover selve middagen, og vi er selvfølgelig behjelpelig med andre detaljer og ønsker:

- Musikk
- Seremonilokale/vielse
- Overnatting
- Transport/hesteskyss
- Bordplan
- Blomster
- Oppakning av gaver
- Innbydelser
- Menyer
- Menyplanlegging/Vinanbefalinger
- Snacks
- Teknisk utstyr

Vi ser frem i mot til å bidra til at selskapet hos oss blir en vellykket dag med gode opplevelser!



Planleggingsliste – Selskapsarrangementer

Overnatting: Enkelt rom Dobbelrom	Pris etter avtale
Transport	Pris etter avtale
Teknisk utstyr: Pc Prosjektor og lerret PA-Anlegg(Høytalere/mikrofoner) Annet teknisk utstyr	600,- 450,- 1200,- Pris etter avtale
Rød løper	650,-
Fakler	650,-
Blomster	Pris etter avtale
Seremonilokale/Vielse	5000,-
Innbydelser	45,- pr. kuvert
Menyer	45,- pr. kuvert
Oppakning av gaver ved brylluper	2000,-
Menyplanlegging/Vinanbefalinger Oppdekking	Kostnadsfritt
Snacks: Grønnsaker med dip Frukt Nøttemiks Saltstenger Potetgull	55,- pr. person 55,- pr. person 45,- pr. person 25,- pr. person 25,- pr. person
Bryllupskake	Fra 6000,-
Egne kaker (kaketillegg)	Fra 25,- pr. person
Musikk/DJ	Fra 6000,-
Utvidet bar	3000,-
Nattmat	Fra 75,- pr. person



Notater:

KAPASITET

Nils Holgersson (maks 110 personer)

E-bord/kam: 80 personer

Runde bord 8 pax 88 personer

U-bord: 58 personer

Lille Nils (maks 40 personer)

1 Langbord 20 personer

2 Langbord 32 personer

Selma Lagerlöf

1 Langbord 24 personer

2 Langbord a 12 24 personer

Akka

Diverse oppsett 64 personer

WasaSuiten

1 Langbord 22 personer

KungaTerrassen

E-bord/kam: 50 personer

Langbord: 30 personer

Einar Gerhardsen (maks 120 personer)

E-bord/kam: 120 personer

Runde bord 8 pax 88 personer

Dag Hammarskjöld (maks 120 personer)

E-bord/kam: 72 personer

Runde bord 8 pax 88 personer

Langbord 100 personer

Vinkjeller Arkadien 10 personer

Aniara 24 personer