

# Selskap- & konferanse meny

---



Gaffel & Karaffel

## **Kjære gjest!**

Denne menyen er tilpasset våre selskapslokaler, og serveres ikke i restauranten dersom ikke avtalt på forhånd.

Vi håper du finner en passende meny for ditt arrangement. Har du derimot andre ønsker, for eksempel du har valgt et tema eller av andre grunner ønsker noe spesifikt, så er det bare å ta kontakt med oss. Vi skal gjøre vårt beste for at du får den maten du ønsker!

Mail: [booking@gaffelogkaraffel.no](mailto:booking@gaffelogkaraffel.no)

T: 51 86 41 58

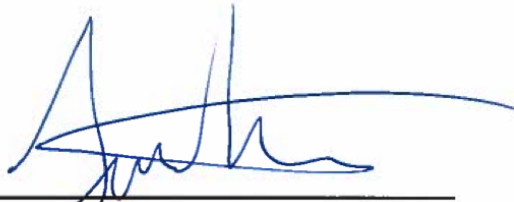
Prisene er med forbehold om at hele selskapet velger samme meny. Vi vil selvfølgelig ta hensyn til allergikere, veganere/ vegetarianere eller religiøse dietter.

Avbestillingsregler finner du bakerst i heftet, vi anbefaler deg å lese dette.

Lurer du på noe er det bare å ta kontakt!

**Med vennlig hilsen**

**Gaffel og Karaffel**



---

**Kjøkkensjef, Jonnie Nyberg**

# Meny 1

495,- pr. person

## Røkt Kylling & Pistasj Terrin

tomat og eple relish, bacon, gresskarkjerne- og solsikkefrø brød

*Inneholder nøtt-pistasj, gluten-hvete, sulfitt, egg, sennep*

## Torsk

(skrei når i sesong)

smøret jærpotet, bønner, syltet fennikel, dill- og hvitvinssaus

*Inneholder: laktose, fisk, sulfitt*

## Ostekake

sesongens bær, pistasj, sjokolade

*Inneholder: laktose, nøtter- pistasj, mandel*

# Meny 2

549,- pr. person

## Posjert Ørret

sitron, gulrot, oliven, ertekarse

*Inneholder: fisk, sulfitt*

## Oksekjake

mandelpotetpure, pastinakk, jordskokk, rødvinsjy

*Inneholder: laktose, sulfitt*

## Bringebær Pannacotta

sjokolade, mynte

*Inneholder: laktose*

# Meny 3

625,- pr. person

## Lakse Sashimi

wonton, misomajones, soyabønner, sesamfrø

*Inneholder: gluten-soya og hvete, sesamfrø, egg, fisk*

## Lammecarré

vårløk, skogssopp, potetgrateng, hvitløk- og rødvinsaus

*Inneholder: laktose, sulfitt*

## Sjokoladefondant

vanilje creme fraiche

*Inneholder: laktose, gluten-hvete*

Vi legger gjerne til rette for 4- eller 5-retters meny dersom det er ønskelig.

Dersom det er allergikere, vegan- eller vegetarianere tar vi selvfølgelig hensyn til dette.

# Klassisk Tapas

399,- per person

## Baby back ribs

Inneholder- laktose, gluten-soya, skaldyr- østerssaus

## Kjøttboller, ratatouille

Inneholder- laktose-cheddar ost

## BBQ marinerte kyllingvinger

## Chili- og hvitløksmarinert scampi

Inneholder- skaldyr

## Laksewrap

Inneholder- laktose, gluten-hvete

## Blandet grønnsalat

## Pastasalat, paprika- og urtedressing

Inneholder- gluten-hvete, egg

## Tomatsalat, løk, balsamico

## Småpoteter

## Brød, aioli

Inneholder- gluten-hvete, egg

# Eksklusiv Tapas

549,- per person

Spekemat

Baby back ribs

Inneholder- laktose, gluten-soya, skaldyr- østerssaus

Kjøttboller, ratatouille

Inneholder- laktose-cheddar ost

BBQ marinerte kyllingvinger

Chili- og hvitløksmarinert scampi

Inneholder- skaldyr

Klippfisksalat, paprika, oliven, spinat

Laksewrap

Inneholder- laktose, gluten-hvete

Teriyaki marinert laks

Inneholder- gluten-soya

Chili marinert krepsehalesalat

Inneholder- skaldyr

Blandet grønnsalat

Pastasalat, urtedressing

Inneholder- gluten-hvete, egg

Tomatsalat, løk, balsamico

Marinerte oliven

Småpoteter

Focaccia

Inneholder- gluten-hvete

Aioli

Inneholder- egg

# Kanapeer

*225,- per person*

2 kanapeer per person

Røkt andebryst, rødløksmarmelade, crostini

Inneholder- gluten-hvete

Asparges, parmesan, parmaskinke

Inneholder- laktose-parmesanost

Røkt laks, dillscones, gressløskremost

Inneholder- gluten-hvete, laktose-kremost

Lammefilet, parmesan- og timian crumpet, ripssyltetøy

Inneholder- gluten-hvete, laktose

Teriyaki marinert laksespyd

Inneholder- gluten-soya

# Eksklusive kanapeer

*449,- per person*

2 kanapeer per person

Røkt andebryst, rødløksmarmelade, crostini

Inneholder- gluten-hvete

Asparges, parmesan, parmaskinke

Inneholder- laktose-parmesanost

Røkt laks, dillscones, gressløskremost

Inneholder- gluten-hvete, laktose-kremost

Stiltonmousse, agurkkopp

Inneholder- laktose-blåost

Kveite ceviche, mais, tortilla chips

Lammefilet, parmesan- og timian crumpet, ripssyltetøy

Inneholder- gluten-hvete, laktose

Scampispyd, sweet chili saus

Inneholder- skaldyr

Bakt jærpotet, gressløskremost

Inneholder- laktose

Teriyaki marinert laksespyd

Inneholder- gluten-soya

Fritert camembertost, chili saus

Inneholder- laktose-melk, egg, gluten-hvete

# Skalldyrbuffet/Skalldyrplatå

*645,- per person*

Østers

Ferske reker

Fylte krabbeskjell

Ferske krabbeklør

Sitron- og timianbakt sjøkreps

Hvitvinsdampede blåskjell

Chili- og hvitløksscampi

Med hummer kommer et tillegg på 150kr per person

Hjemmelaget brød, majones, aioli, sitron, lime

Skalldyrbuffet kan serveres på bord i skalldyrplatå,  
eller som buffet, dere velger!

# Vinpakker

## Vinpakke 1

1 glass musserende ved ankomst (for champagne 15,- ekstra)

3 glass vin/øl til maten

Kaffe avec på buffet i samband med, eller etter dessert

475,-

## Vinpakke 2

1 glass musserende ved ankomst (for champagne 15,- ekstra)

3 glass vin/øl til maten

Kaffe avec på buffet i samband med, eller etter dessert

2 bonger som kan brukes på vin eller øl i baren etter middag

625,-

Dette er kun forslag, dere kan øke eller redusere vinpakke etter ønske.  
Alkoholfri drikke slås alltid inn utenom dersom dere bestiller vinpakke.

Hvis dere ønsker ett annet opplegg enn vinpakke, ta gjerne kontakt så hjelper vi dere med vinanbefalinger etc.



# Konferansemeny

## Dagpakke 1

Kaffe/Te hele dagen  
Smoothie  
Fruktsalat og energibar  
Dagens rett med salat og nybakt bagett  
Pannacotta med marinerte bær  
Kake ved avslutning  
**349,- per pers.**

## Dagpakke 2

Kaffe/ Te hele dagen  
Fruktsalat  
Dagens rett med salat og nybakt bagett  
Pannacotta med marinerte bær  
Kake ved avslutning  
**299,- per pers.**

## Dagpakke 3

Kaffe/ Te hele dagen  
Fruktsalat  
Smørbrød serveres i møtelokalet  
Kake ved avslutning  
**199,- per pers.**

Leie av lokaler kommer i tillegg

# Avbestillingsregler

Etter bekreftelse fra kunde regnes bestillingen som gjeldende.  
Reduksjon av antall kan skje med opptil 20 % inntil en uke før ankomst.

Etter dette belastes 50 % av meny pris.

Ved reduksjon av antall de siste to dager belastes full pris.

Ved avbestilling av hele arrangementet belastes 50 % av avtalt meny pris.

Alle avbestillinger og endringer i antall skal meddeles skriftlig for å være gyldig.

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

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

## Leiepriser

Mafiabordet, skjermet rom i forbindelse til Vinbaren	1000,-
Krystall, maks 48 gjester	3000,-
Metall, maks 24 gjester	2000,-
Festsalen med matservering.	6000,-
Maks 112 gjester rundt ovale 8-manns bord	
Festsalen uten matservering.	10.000,-
Maks 200 gjester. Kinooppsett eller mingling	
Restauranten	5000,-
minimum 50 maks 80 gjester	

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



Gaffel & Karaffel