

**Meny
Selskap
Jul
2017**



Gaffel & Karaffel

Tradisjonell julebuffet

Pinnekjøtt, svineribbe, medisterkake, medisterpølse, kålrotstappe, rødkål, mandelpoteter, julesaus, pinnefett
(Inneholder Laktose)

545,-

Med dessertbord

Riskrem med bringebærcoulis
Karamellpudding med bær og cognackrem
(Inneholder Laktose)

645,-

Eksklusiv julebuffet

Spekemat, eggerøre, potetsalat, roastbiff, pepperrøkt makrell, røkt laks, gravet laks, egg Nordic diverse dressinger, smør, flatbrød, brød

Pinnekjøtt, Svineribbe, Kalkunbryst, medisterkake, medisterpølse, kålrotstappe, rødkål, waldorfsalat, mandelpoteter, julesaus, pinnefett

Riskrem med bringebærcoulis, Multepannacotta, Karamellpudding med bær og cognackrem, Frukfat
(Inneholder Laktose, Gluten, Fisk)

795,-

Lutefisk selskap

Lutefisk fra Lofoten, baconfett, erterpuré hjemmelaget flatbrød, julebrunost, fransk sennep

Servert 2 ganger

(Inneholder Laktose, Fisk, Gluten-hvete, Sennep,)

495,-

Med dessertbord

Riskrem med bringebærcoulis
Karamellpudding med bær og cognackrem
(Inneholder Laktose)

595,-

3- retter

Forrett

Sashimi av Norsk Laks
wonton, misomajones, soyabønner, sesamfrø
(Inneholder: gluten-soya og hvete, sesamfrø, egg, soyabønner, fisk)

Hovedrett

Braissert Oksekjake
mandelpotetpuré, pastinakk, jordskokkchips
rødvinsky
(Inneholder Laktose, Sulfitt)

Dessert

Sjokoladeterte
vanilje is, hasselnøtt
og varm multekompott
(Inneholder Laktose, nøtt-hasselnøtt)
595,-

3- retter med Julebuffet

Forrett

Sashimi av Norsk Laks
wonton, misomajones, soyabønner, sesamfrø
(Inneholder: gluten-soya og hvete, sesamfrø, egg, soyabønner, fisk)

Hovedrett Tradisjonell Julebuffet

Pinnekjøtt, svineribbe, medisterkake, medisterpølse,
kålrotstappe, rødkål, mandelpoteter, julesaus, pinnefett
(Inneholder Laktose)

Dessert

Sjokoladeterte
vanilje is, hasselnøtt
og varm multekompott
(Inneholder Laktose, nøtt-hasselnøtt)
695,-

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, fisk

Blandet grønn salat

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 med paprika, oliven, spinat

Inneholder- fisk

Teriyakimarinert laks

Inneholder- gluten-soya

Chillimarinert krepsehalesalat

Inneholder- skaldyr

Blandet grønnsalat

Pastasalat, urtedressing

Inneholder- gluten-hvete, egg

Tomatsalat, løk, balsamico

Marinerte oliven

Småpoteter

Focaccia

Inneholder- gluten-hvete

Aioli

Inneholder- egg

Skalldyrspatå eller Buffet

645,- per person

Østers

Ferske reker

Fylte krabbeskjell

Ferske krabbeklør

Sitron- og timianbakt sjøkreps

Hvitvinsdampede blåskjell

Chili- og hvitløksscampi

Inneholder- skalldyr, egg, gluten-hvete

Med hummer & kamskjell kommer et tillegg på 150 kr per person

Hjemmelaget brød, majones, aioli, sitron, lime

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

Vinpakker

Vinpakke 1

Cava ved ankomst
tre enheter vin eller øl til maten
Kaffe og avec

465,-

Vinpakke 2

Cava ved ankomst
tre enheter vin eller øl til maten
en enhet akevitt
Kaffe og avec

495,-

Vinpakke 3

Cava ved ankomst
tre enheter vin eller øl til maten
en enhet akevitt
to bonger til øl eller vin
kaffe og avec

595,-

Vi har et bredt utvalg av viner fra hele verden i vår vinkjeller
- vanlige flasker så vel som 18 liters flasker.
Vinpakkene over er basert på husets viner, men vi setter gjerne
sammen en vinpakke til dere ut fra viner på vinkartet.
Ta kontakt så finner vi den perfekte løsningen for ditt selskap!

Dersom det er personer som ikke ønsker alkohol
serverer vi jus fra det lokale safteriet på Ullandhaug,
alkoholfri vin, alkoholfri øl eller mineralvann etter ønske og forbruk.

Lokaler og leiepriser

Metall

maks 20 gjester

2000,-

Krystall

maks 40 gjester

3000,-

Festsalen

maks 112 gjester

minimum 60 gjester

6000,-

Mafiabordet

maks 18 gjester

minimum 8 gjester

1000,-

Vinbaren

maks 60 gjester

minimum 20 gjester

3000,-

Hele Vinbaren

maks 80 gjester

minimum 20 gjester

4000,-

Lukket arrangement i Restauranten

maks 84 gjester

minimum 50 gjester

5000,-

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 48 timer belastes full pris per person.

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.

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

For booking av lokaler
M: booking@gaffelogkaraffel.no
T: 51 86 41 58