



Gaffel & Karaffel

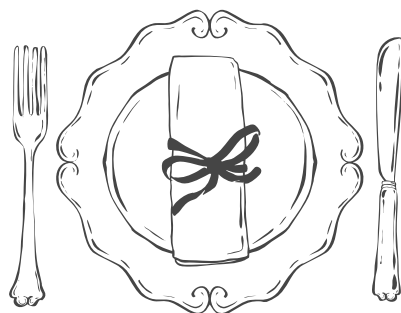
S E L S K A P S M E N Y

2026



SETT SAMMEN DIN EGEN

M E N Y



F O R R E T T E R

TATAKI AV NORSK LAKS

CHILI, WAKAME, MISO, SOYA, SESAM

FISK, HVETE, EGG, SOYA, SESAM

229,-

PANNESTEKTE KAMSKJELL

PERSILLEPURÉ, HVITLØKS SAUS, SJALOTTLØK,
BRØDKRISP

SKALLDYR, MELK, HVETE, SULFITTER

329,-

OKSE OG POTET KROKETTER

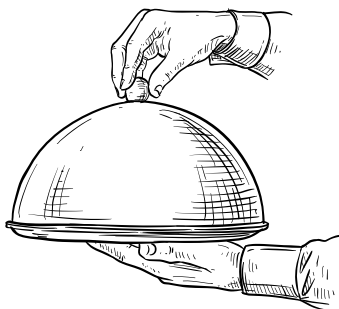
OVNSBAKT RØD PAPRIKA, SYLTET SJALOTTLØK,
ESTRAGON MAYO

HVETE, EGG, MELK

235,-

SETT SAMMEN DIN EGEN

M E N Y



H O V E D R E T T E R

ANDEBRYST

PASTINAKK PURÉ, RØDBET, BALSAMICO, POTETER

MELK, SULFITTER

449,-

OKSEKJAKE

ELLER

YTREFILET

SOPP, GRØNNSAKER, POTETMOS, SAUS

MELK

399,- / 569,-

KVEITE

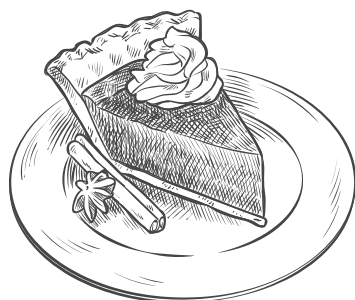
GRILLET BLOMKÅL, SPINAT, POTETER,
ØRRET ROGN, SMØRSAUS

FISK, MELK

509,-

SETT SAMMEN DIN EGEN

M E N Y



D E S S E R T

SJOKOLADE TERTE MED PISTASJ

PISTASJ KREM, FRITERT KATAIFI, ISKREM

PISTASJ, MELK, EGG, HVETE

219,-

KARAMELLISERT PANNACOTTA MED HVIT SJOKOLADE COOKIE KRISP, SESONGENS FRUKT, SORBET

MELK, MANDEL, SULFITTER

180,-

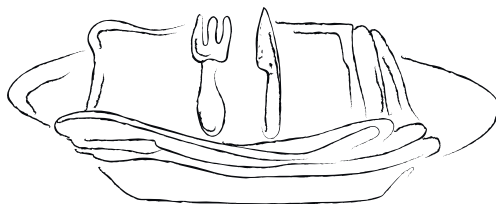
FLØTEKARAMELL KAKE MELK, FLØTE OG KONDENSERT MELK, SALT KARAMELL

MELK, HVETE, EGG, SULFITTER

170,-

M E N Y : B U F F E T

K L A S S I S K T A P A S



K A L D E R E T T E R

BRØD & AIOLI

HVETE, EGG

MOZZARELLA & TOMAT SALAT

MELK

OLIVEN & ASSORTERT SPEKEMAT

PASTASALAT

MELK

RØDBETMARINERT LAKS

FISK, MELK

V A R M E R E T T E R

ASIATISK BBQ SVIN

SOYA, SKALLDYR, FISK

CHILI & HVITLØKSMARINERTE SCAMPI

SKALLDYR

OVNSBAKTE KYLLINGVINGER

SPANSKE KJØTTBOLLER

MELK

OVNSBAKTE POTETER MED URTER

KR 695,-

M E N Y : B U F F E T

P I M P - M Y - P A R T Y

EN GENERØS BUFFET HVOR VI KOMBINERER
HØYDEPUNKTENE FRA VÅR À LA CARTE-MENY MED
SESONGENS BESTE RÅVARER OG RETTER.

MENYEN BYR PÅ ET RIKT UTVALG SERVERT BÅDE SOM
SHARING VED BORDET, PÅ TALLERKEN OG FRA BUFFET –
FOR EN VARIERT OG SOSIAL MATOPPLEVELSE.

HER FINNER DU SMAKFULLE GRØNNSAKSRETTER,
DELIKAT FISK, MØRT KJØTT OG EN SØT AVSLUTNING
SOM PRIKKEN OVER I-EN.

EN FEST FOR SMAKSLØKENE –
HVOR ALLE BLIR METTE OG FORNØYDE.

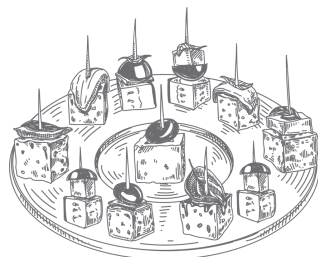
895,-



FINGERMAT & SNACKS

M E N Y

SMÅ BITER. STORE SMAKER. SKAPT FOR MINGLING.



FRITERTE RISOTTOBOLLER

BLINIS MED LØYROM OG PISKET RØMME

SASHIMI AV NORSK LAKS

BRUCHETTA MED MOZZARELLA & TOMAT

BRUCHETTA MED PARMASKINKE & TOMAT

FRITERTE BAO BUNS MED SCAMPI

SPANSKE KJØTTBOLLER

OKSEKJAKE TERTE MED POTETPURÉ

SLIDERS - BEEF, KYLLING, FISK, VEGETAR

LOKALE OSTER MED TILBEHØR

CHACUTERIE: ASSORTERT SPEKEMAT

KROKETT AV OKSE OG POTET

4 RETTER KR 445,- / 5 RETTER KR 515,-
6 RETTER KR 585,- / 7 RETTER KR 655,-
8 RETTER KR 725,- / 9 RETTER KR 795,-
10 RETTER KR 865,- / 11 RETTER KR 935,-
12 RETTER KR 1000,-

M E N Y :

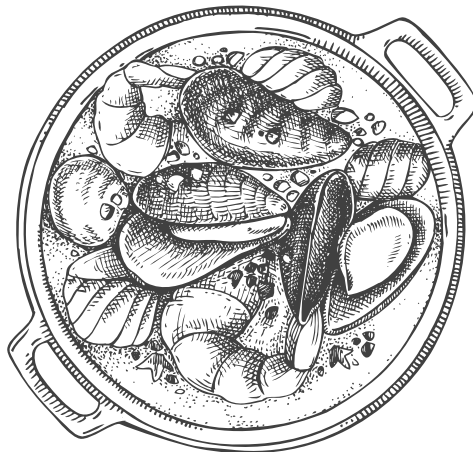
S K A L L D Y R F A T

UNN DERE HAVETS BESTE SMAKER –
ET BUGNENDE SKALLDYRFAT SATT SAMMEN AV
SESONGENS FERSKESTE RÅVARER.

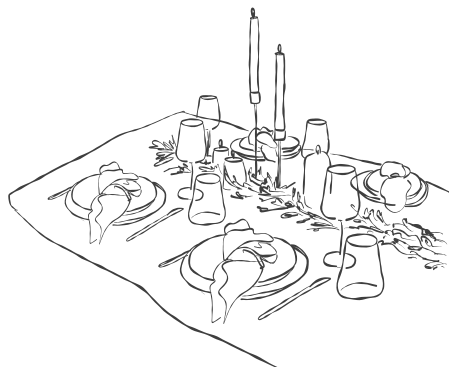
FATET FYLLES MED SAFTIGE REKER, DAMPEDE
BLÅSKJELL, KRABBEKLØR OG VÅR EGEN FYLTE KRABBE,
DELIKATE ØSTERS, SJØKREPS, SCAMPI, OG
KAMSKJELL – SERVERT LUNE VED SIDEN AV FOR DEN
PERFEKTE SMAKSOPPLEVELSEN.

TILBEHØRET BESTÅR AV NYSTEKT BRØD OG LUFTIG
FOCACCIA, HJEMMELAGET AIOLI OG PERSILLEMAJONES,
FRISK SITRON SAMT EN SPRØ, GRØNN SALAT SOM
LØFTER MÅLTIDET.

KR 1195,-



V I N P A K K E R



H U S E T S V I N P A K K E

1 GL CAVA VED ANKOMST
3 GL VIN TIL MIDDAGEN

VINER I PRISKLASSE KR 745 - 895 PER FLASKE

KR 600,-

E K S K L U S I V V I N P A K K E

1 GL CHAMPAGNE VED ANKOMST
3 GL VIN TIL MIDDAGEN

VINER I PRISKLASSE KR 825 - 1395 PER FLASKE

KR 845,-

VINPAKKER TILPASSES MENYEN DERE VELGER,
OG ANTALL GLASS KAN JUSTERES ETTER ØNSKE.
VI SKREDDERSYR OGSÅ VINPAKKER ETTER BUDSJETT.
ALKOHOLFRI OG ANNEN DRIKKE FØRES ETTER FORBRUK.

ØNSKER DERE EN ANNEN LØSNING – SOM FRI BAR, VIN PER FLASKE,
DRIKKEBONGER ELLER INDIVIDUELT KJØP –
FINNER VI GJERNE EN LØSNING SOM PASSER BEST FOR DERE.

M E N Y :
K O N F E R A N S E



D A G P A K K E 1

KAFFE & TE HELE DAGEN

OPPSKÅRET FRUKT

LEKRE ÅPNE SMØRBRØD

KAKESTYKKE

KR 395,-

D A G P A K K E 2

KAFFE & TE HELE DAGEN

OPPSKÅRET FRUKT

DAGENS 2-RETTERS LUNSJ / BUFFET
SERVERT I HUSETS RESTAURANT

KAKESTYKKE

KR 645,-



A V B E S T I L L I N G S R E G L E R

BESTILLINGEN ER BINDENDE ETTER MOTTATT SKRIFTLIG BEKREFTELSE.

VED AVBESTILLING AV HELE ARRANGEMENTET SENERE ENN 4 UKER FØR ARRANGEMENTSDATO FAKTURERES BEREGNET LEIE.

REDUKSJON I ANTALL GJESTER PÅ MER ENN 25 % SENERE ENN 7 DAGER FØR ARRANGEMENTET FAKTURERES MED 50 % AV MENYPRISEN FOR DET REDUSERTE ANTALLET.

VED REDUKSJON SENERE ENN 48 TIMER FØR FAKTURERES FULL MENYPRIS.

ALLE AVBESTILLINGER OG ENDRINGER I ANTALL GJESTER MÅ SENDES SKRIFTLIG.

F A K T U R A

ØNSKES FAKTURA, BER VI OM AT FIRMANAVN, ADRESSE, ORGANISASJONSNUMMER, KONTAKTPERSON, SAMT EVENTUELL FAKTURAMERKING/PO-NUMMER SENDES OSS SENEST ÉN UKE FØR ARRANGEMENTET.

BETALINGSFRIST ER 14 DAGER. FAKTURAGEBYR KR 375.

L O K A L L E I E

LEIE FRA KR 100,- PER PERSON TILKOMMER VED BESTILLING AV VÅRE LOKALER.

LEIEN INKLUDERER PLANLEGGING AV ARRANGEMENTET ETTER DERES ØNSKER, DUKER OG FERDIG DEKKEDE BORD, EGEN BEMANNING, SAMT TILGANG TIL TEKNISK UTSTYR FOR MUSIKK OG FREMVISNING.