

BANKETTMENY 2024





VI GLEDER OSS TIL Å ØNSKE DERE VELKOMMEN

Selskaper varer ikke bare én enkelt dag. Vi gleder oss og drømmer om dem lang tid i forveien, og minnes og snakker om dem i lang tid etterpå.

I Scandic har vi lang erfaring med selskaper og arrangementer. Vi hjelper deg med alle detaljene, så du får akkurat det selskapet du drømmer om – i hyggelige omgivelser. Fortell oss om dine ønsker og behov, så sørger vi for at du og dine gjester får en opplevelse dere sent vil glemme.

Vi tar oss av det praktiske, fra planlegging til opprydding, slik at du kan slappe av og nyte selskapet sammen med dine gjester.

Uansett anledning, har vi moderne, hyggelige og sjarmerende hoteller fordelt over hele Norge – selvfølgelig også med mulighet for overnatting. Da kan selskapet vare utover natten, og dere kan våkne opp til Norges beste frokost.

Hos Scandic har vi den erfaringen som skal til for å gjøre et godt selskap enda bedre. Når ditt valg av meny lander på kjøkkenet, går våre dyktige kokker i gang med å forberede middagen under ledelse av våre erfarne kjøkkensjefer. Vi velger nøye ut ingrediensene og baserer retter på sesongens friske råvarer, så dere får en stemningsfull middag med unike smaksopplevelser.

På de neste sidene får du et godt overblikk over dine muligheter, slik at du kan planlegge det selskapet du ønsker.

Det er ikke anledning til å sette sammen sin egen meny. Menyen selges som anbefalt. Lokalleie (kr 125,- per person, inkl. Scandic vann) samt vinanbefaling kommer i tillegg til menypris.



ET GRØNNERE ALTERNATIV

Vi utvikler oss i takt med folks matvaner, og stadig flere etterspør spennende, sunne og grønne alternativer. Mat som smaker godt og er bærekraftig for kloden vår, er i vinden som aldri før.

Vi i Scandic ønsker å tilrettelegge slik at du kan velge grønnere og samtidig bidra til å redusere karbonavtrykket.

Hvis du velger vårt grønne alternativ, reduserer vi 30 % av kjøttet i menyen du velger. Vi utøker med dette menyen med en grønnsaksbasert rett, uten forskjell i prisen.

Du som gjest får da litt mindre kjøtt, men en ekstra rett servert.

Den ekstra retten består av:

Pannestekt Portebellosopp med sherryeddik-marinerte småtomater, persille, sprø løk og cashewnøtter

- *Inneholder: E, M, Su, G (hvete), N (cashew), So*





MENY 1

Forrett

Panert sopp med majones tilsmakt sitron og timian. Sprø salat, reddik og vårløk toppet med gresskarkjerner. Sursøt soyasaus

Inneholder: E, G (hvete), Se, So, M

Hovedrett

«Biff» av grønne bønner og cashewnøtter med syrnet hjertesalat, brokkolisalat med rosiner og syltet rødløk. Saltede solsikkekerner og sennepsvinaigrette

Inneholder: Su, Sn, N (cashew), So

Dessert

Epleterriner med sprø mandelcrumble og rømme-yoghurtis

Inneholder: E, M, N (mandel)

Kr 675,-





MENY 2

Forrett

Konfitert laks, salat med fennikel, agurk og reddik, samt dill- og gressløk-vinaigrette. Eggekrem med et sting av tabasco og rosépepper

Inneholder: F, E, M

Hovedrett

Ytrefilet av Hampshire-gris med bakt sellerikrem, aspargesbønner og grillet kål.
Lun potetsalat med grov sennep, estragon og rosmarinsjy

Inneholder: M, Sl, Sn

Dessert

Kaffe-panna cotta med mango og sprøbakt hvit sjokolade

Inneholder: M

Kr 730,-



MENY 3

Forrett

Potet- og purreløksuppe med sukkererter, sprø bacon, Parmesan, sukkerertspirer og trøffelolje

Inneholder: M

Mellomrett

Carpaccio av kamskjell med avokadokrem og mangomarmelade tilsmakt chili og lime. Granateple- og kapersdressing

Inneholder: B

Hovedrett

Helstekt ytrefilet av kalv med grønn asparges, glasert sjalottløk og ertekrem. Pommes Anna og portvinssaus

Inneholder: M, Su

Dessert

Melkesjokolademousse med pasjonsfruktsorbet og hasselnøttkrokan

Inneholder: M, E, N (hassel)

Kr 845,-



MENY 4

Forrett

Poke bowl med avokado, syltet rødløk, Sriracha-majones, gresskarkjerner, sesam, pannestekt sopp og ponzu-saus

Inneholder: G, (hvete), Se, So, Su, Sn, E

Hovedrett

Langtidsbakt høyrygg av okse med krem av mandelpotet, karamelliserte gulerøtter, syltet rød perleløk og rødvinssaus

Inneholder: M, Sl, Su

Dessert

Terte med vaniljekrem, marinerte bær, frukter, bringebærgelé og brente hasselnøtter

Inneholder: M, E, G, (hvete) N (hassel)

Kr 795,-



ALLERGENER

B=Bløtdyr **E**=Egg **F**=Fisk **G**=Gluten (Havre, Bygg, Kamut, Spelt, Rug, Hvete) **Lu**=Lupiner
M=Melk **P**=Peanøtter **S**=Skalldyr **Se**=Sesam **Sl**=Selleri **Sn**=Sennep **So**=Soya **Su**=Sulfitter
N=Nøtter (Mandel, Cashew, Hassel, Macademia, Pekan, Queensland, Pistasj, Valnøtt)