

SELSKAPSMENY

Høst 2024 - Vår 2025



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.





MENY 1

Carpaccio av bakte rødbeter med røkt majones, ristede pinjekjerner, karse, Olivenolje og Parmesan

Inneholder: E, Se, L

**Andebryst med «fivespice», bok choy, syltet shiitakesopp, nudler med hoi sin, sesamfrø, vårløk og koriander.
Andesjy med stjerneanis og chili**

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

Frangipane-terte med eple, revet marsipan og vaniljeis

Inneholder: E, G (hvete), L, N (mandel)



MENY 2

Gulrotsuppe med ingefær, chili og kokoskrem servert med cumminstekte kikerter og spirer

Lettrøkt laks med selleripuré og urtesalat med sukkererter. Balsamico vinaigrette

Inneholder: F, L, Su, Sl

Indrefilet storfe med confitert grillet portobello, grønne bønner, potetkrem og demi glace tilsmakt med rødvin

Inneholder: L, Sl

Sitronerte med brent marengs, lakrisfudge og lakrisiskrem

Inneholder: E, G (hvete), L



MENY 3

Carpaccio av bakte rødbeter med røkt majones, ristede pinjekjerner, karse, olivenolje og vegansk «Parmesan»

Inneholder: Se

Grillede sellerimedaljonger med lun salat av brokkolini og syltet rødløk. Sellerikrem, saltbakte solsikkekjerner, små urtekokte linser og trøffelmajones

Inneholder: Sl, Sn

Epleterte med karamellsaus på gryr og olivenolje med havsalt. Servert med havrebasert is med pistasj

Inneholder G (havre), N (pistasj), So



MENY 4

**Salat med bakte rotfrukter, chèvre, brokkolini og endive.
Servert med honning-rosmarin og sitronvinaigrette**

Inneholder: M, G (hvete), Sl, Su

**Ovnsbakt kveite med sopp og -urterisotto, babyspinat, ruccola
og syltet rødløk. Rødvin-baconsjy**

Inneholder: F, L, Sl

**Crème brûlée tilsmakt med sitrongress, limeblader og ingefær.
Servert med kokossorbet**

Inneholder: L, E

MENY 5

Råmarinert MSC tunfisk med ingefærsyltede grønnsaker og gomawakame. Servert med wasabimajones og soya –sesam emulsjon

Inneholder: F, Se, So, E, Sn, G (Hvete)

Helstekt flatbiff av hjort med blandet sopp, bakte pastinakker, ovnsbakte småpoteter og brokkolini. Enebær og-sort pepper kremsaus og ripsgelé

Inneholder: L

Sjokolademousse med karamellfudge, marinerte bringebær og sorbet

Inneholder: L, E

JULEMAT

Juletallerken med ribbe, medisterkaker, medisterpølse, rødkål, surkål, svsker, epler, kokte poteter og saus tilsmakt med grov sennep

Inneholder: Sn, M, Su

Eller

Pinnekjøtt og vossakorv med kålrotstappe og kokte poteter

Inneholder: M

Riskrem med bringebær saus og ristede mandler

Inneholder: M, N (Mandel)



ALLERGENER

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