



Mat og vin ved et av landets eldste skjenkesteder, Altona vinbar



En journalist som var på besøk, mener at vi innehavere av landets eldste skjenkested i vinbar. Herberget Altona med kroen i kjelleren er første gang beskrevet i byarkivene i 1614, men er oppført lenge før dette. Dagens Altona vinbar er de siste restene av den berømte Altonagaarden, - byens kulturelle sentrum mot slutten av 1700-tallet.. Stedet som er på fredet grunn, åpnet i 2000 som en moderne vinbar med et særdeles rikt utvalg til gode priser. Stedet består av fem forskjellige rom hvorav to kan reserveres til selskaper. Her får du kulturhistorie, mat av høy kvalitet, og et rikt vinutvalg i en god kombinasjon.

er
Altona

Vinsmaking

Vi arrangerer uformelle og underholdende vinsmakinger fra kr. 335,- som egner seg godt som en uhøytidelig innledning til en god og sosial aften. Se egen vinsmakingsmeny.

Matsservering

Du velger hvilken atmosfære du ønsker – stilfull gourmetmiddag, uhøytidelig buffet med spanskinspirert tapas, eller kanskje noe midt imellom – en Italiensk aften der man starter med å smake viner fra Piemonte og Toscana, og avslutter med en klassisk italiensk buffet.

Omgivelser - lokaler

Se vår panoramavisning på www.augustin.no - finn det lokalet som egner seg best for ditt arrangement – klassisk og stilfullt eller rustikt og intimt.

Etter måltidet

I Altonas ulike intime lokaler er det godt å fortsette den gode praten etter måltidet. Stedet er åpen som bar og vinbar til ut i de små timer, og det er praktisk å slippe bevege seg ut i byen.

A) Stilfulle selskaper – Se egen selskapsmeny -

Følgende tilbud – se beskrivelser nedenfor:

B) Ekte smaker fra Vestnorges spiskammers – fra kr 375 per person

C) Italiensk buffet – fra kr 345 per person

D) Tapasbuffet - fra kr 365 per person



SELSKAPSLOKALE	ANT.
Brasserie No 22	100
Skjenkestuen, Altona vinbar	50
Kapellet, Altona vinbar	14
Skrivergaarden, ved Altona vinbar	80
Amalie, selskapslokale	20
Amalie, salong	25
Risan, selskapslokale	16
Rødder selskapslokale	30
Forum	40



Ekte og friskt – fra kystens spiskammers

Krabbe naturell fra Hitra
Ferske reker fra Kvitsøy
Hvitvinsdampede blåskjell fra Rissa
Varmrøkt jegerlaks fra Askøy røkeri
Varmrøkt sild (bøklings) på ristet brød
Carpaccio av lettrøkt hval med ristede pinjekjerner
Kyllingterrin av kylling fra Stange gård, - økologisk og frittgående
Soyaglassert lettsaltet svineribbe
Norsk kvalitetsspekeskinke fra Brakestad servert på ristet brød
Norske gårdsmat oster etter dagens tilgang
Tomatsalat på smakstomater med purreløk og vinaigrette
Frisk salat med nøtter og sitronolje
Hjemmebakt brød
Ovnsbakte småpoteter

Matkultur (fritt etter Einar Risvik, forskningsdirektør Matforsk og Harald Osa, daglig leder Stiftelsen for Norsk Matkultur)

Mat og drikke oppleves gjennom munn, øyne, øre og gjennom minnet. Den lune smaken, tilberedelsen, opprinnelsen, historien, alt gjenskapt i et bilde om hvordan det en gang var og hvordan vi vil at det skal være. Vi har i godt monn av fantastiske råvarer og en eksotisk og spennende matkultur. Vi ser en økende etterspørsel hos forbrukerne i inn og utland etter kortreist mat og mat som spiller på vår samvittighet i forhold til sporbarhet, helse og "etisk" produksjon – ja vi vil i større og større grad bli mette " med god samvittighet".

Noen viktige begreper for norsk mat:

Enkelhet er et begrep som betinger relativt færre ingredienser, og hvor hovedingrediensen og råvaren får komme godt fram. I motsetning til kjøkken preget av kompleksitet, hvor produkter har høy foredlingsgrad og rettene består av mange ingredienser.

Renhet har sterke føringer for komposisjon og valg av ingredienser. Renhet forbindes ofte

Vintilbud

Server denne buffeten sammen med vidunderlige dråper fra vår vinkjeller. Vi har for eksempel mer enn 76 champagner å velge mellom, - over 500 viner tilsammen.

Flatbrød
Hvitløksmajones
Rømmedressing tilsmakt lime
Majones
Sitron

Per person kr 375
(Minimum 20 personer)

Litt ekstra luksus:
Hvitløksgratinert kongekrabbe og grillstekte kamskjell kr 50 pr person
Norske østers kr 25 pr stk

Menyen kan variere noe med hensyn til sesong og tilgang

med distinkt gjenkjennbarhet, noe som tilsier at det skal være lett å se hva som blir servert.

Ekte produkter kan man stole på at er hva de utgir seg for.

Ferskhet og friskhet er begreper vi først og fremst forbinder med sjømat, men de er like aktuelle på produkter som friske asparges eller ferskt kyllingbryst.

Særegent vil mange hevde, at det går an å produsere mat så langt nord. Andre land kan smykke seg med noen av de andre begrepene, men ingen kan ta fra oss det arktiske.

Omgivelser- Matkultur er dessuten mye mer enn selve maten. Gjennom rommet, bordet og design på gjenstander som brukes, eksponeres kulturen. Gjennom bevisst eksponering selger man hele opplevelsen av det norske, inklusive design, arkitektur og kunst. For ikke å glemme natur og Norge som turistdestinasjon. Det er i lys av denne totaliteten man må se behovet for forgrunnsfigurer og rollemodeller; identitetsbærere for norsk matkultur.



“Kostholdet er dynamisk. Vi skal ikke stenge verken asiatisk eller meksikansk mat ute. Nye retter er berikende.” (Einar Risvik, Matforsk, og Harald Osa, daglig leder Stiftelsen for Norsk Matkultur)

Tapasbuffet kr 365 per person (Minimum 20 personer)

Kjøttboller med urter og hvitløk
Sitronstekt kylling med pesto
Tomat og mozzarella salat med basilikum og rødlok
Lime- og ingefærmarinerte reker
Scampi med soya og søt chilisaus
Avocadosalat
Lettstekte brasilianske lammepølser
Gratinerte greenshell
Bruschetta med spansk skinke
Råstekte amadinpoteter med fetaost og oliven
Brie de Paris med lime og chilihonning
Kalkunrullade med soltørkede tomater og pistasjnøtter
Aioli, tzaziki, hjemmebakket focaccia

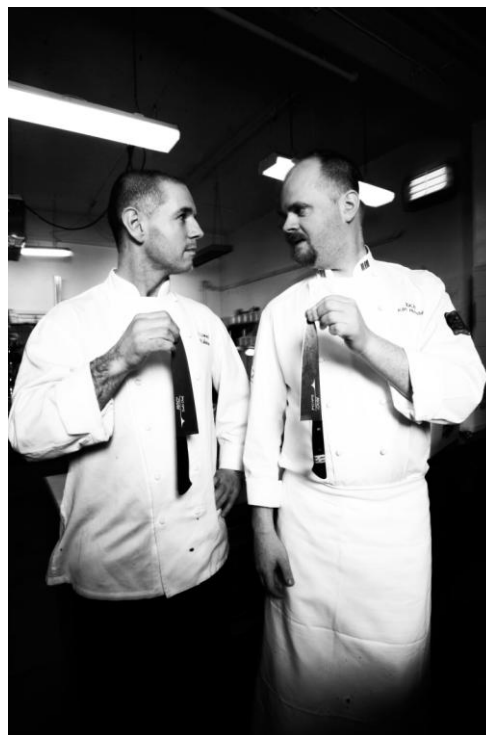
Litt ekstra luksus:

Tapasbuffet I inkludert gratinert kongekrabbe og grillstekte kamskjell kr 415 per person

Dessertforslag:

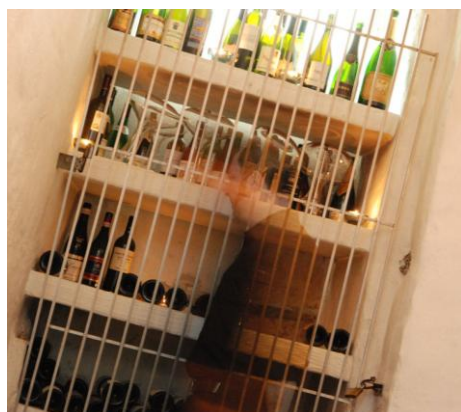
Et eksklusivt utvalg av oster, kjeks, kr 55

Dessert-tapas – et utvalg av husets dessertfavoritter, kr 95



Italiensk buffet kr 345 per person (Minimum 20 personer)

Diverse bruschetta - ristet brød
på italiensk vis med spennende tilbehør
Safranrisotto med havets frukter
Vognmannspasta - pasta med tomat hvitløk og saltet ricotta
Gnocchi med panchetta parmesan og salvie
Ovnsbakte potetbåter med hvitløk
Blåskjell alla marinara
Kjøttboller i tomat og basilikumsaus
Sitronstekt kylling med olivenolje og hvitløk
Grissini med italiensk skinke
Focaccia, aioli, oliven og salsa



DESSERT kr 95 per person

Panacotta
Italiensk is
Tiramisu