

Dagmøter med herlig lunsjbuffet og sunn og energirik pausemat fra kr 450

Full møtepakke koster ordinært 535 per person, men prisen vil variere med dag og tid på året. La oss gi deg et tilbud på din aktuelle dato: booking@augustin.no t. 55 30 40 00

Praktisk beliggenhet – nær parkeringshus og offentlig kommunikasjon
Ekte matopplevelser – mat laget fra grunnen av med lokale, kortreiste råvarer
Atmosfærerike lokaler – moderne lokaler i historisk miljø

Finn roen og få ny energi i avstressende omgivelser

Augustin er et bra alternativ for små og mellomstore kurs og møter for opp til 64 personer i klasserom (100 i kino). Her får du full oppmerksomhet i hyggelige og atmosfærerike omgivelser. Bruk kurset, budsjettsamlingen eller "kick off"-møtet til å bygge et godt fellesskap rundt et hyggelig måltid. Etter endt arbeidsøkt tilbyr vi fine rammer for gode samtaler akkompagnert av herlig mat vin.

Pakken inkluderer:

- Trådløst internett (nytt og kraftig)
- Standard audiovisuelt utstyr inkl projektor
- Energirik pausemat med frukt, tørket frukt, nøtter, og to typer hjemmebakst, servert både før og etter lunsj
- Isvann, kaffe og te, frukt, tørket frukt og nøtter hele tiden
- Herlig lunsjbuffet med salater, varmretter og annet smågodt, samt fristende søtsaker til dessert
- Atmosfærerike kurslokaler

Augustin Hotel har vært miljøsertifisert siden 1999.

Kursmeny to retter kr 295, tre retter kr 345

- Et prisgunstig tilbud i kombinasjon med dagmøter eller overnatting

To- eller treretters meny i No22

Lammefilet	* Kremet skalldyrssuppe * Hvitløksgratinert lammefilet, amadinepoteter, kryddersjy, sopp, spinat * Sjokolademoussekake
Kalv	* Pannestekt kamskjell, søtpotetpure, sitron beurre * Kalv flatbiff, salviestekte poteter, confitert smakstomat, dampet asparges, rødvinglase tilsmakt karve * Panacotta
Seifilet	* Kremet skogsoppsuppe, sprøstekt bacon, persilleolje * Seifilet på potetpure tilsmakt gressløk, soya/nøttesmør og smørdampede grønnsaker * Crème brûlée



SMÅ AV
HYSTEN

Nº 22
brasserie

ALTONA
vinbar

Kontakt oss på:
Booking 55 30 40 00
booking@augustin.no
www.augustin.no

Mat og vin i god kombinasjon ved et av landets eldste skjenkesteder

Start gjerne med apéritif i Altona vinbar

En journalist som tok seg tid til å undersøke saken, skrev at vi antagelig er innehavere av restene av landets eldste skjenkested i Altona vinbar. Herberget Altona med kroen i kjelleren er første gang beskrevet i byarkivene i 1614, men er oppført lenge før dette. Dagens Altona vinbar og restaurant 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 og en koselig uteservering og røkeplass i bakgården. Her får du servert kulturhistorie, mat av høy kvalitet, og et rikt vinutvalg i en god kombinasjon.

Stedet fikk Wine Spectators Award of Excellence i 2008 og 2009 "for having one of the most outstanding wine lists in the world". Det er første gang et serveringssted i Bergen får den utmerkelsen og Altona er eneste på listen fra Bergen.

Vinsmaking

Vi arrangerer uformelle og underholdende vinsmakinger fra kr. 345 som egner seg godt som en uhytidelig innledning til en god og sosial aften. Se egen vinsmakingsmeny. Vi kan tilpasse smakingen til dine interesser og budsjetter.



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. Finner du ikke et ledig lokale anbefaler vi deg å se nærmere på vårt søsterhotell Grand Terminus på www.ghn.no.

SELSKAPSLOKALE	ANT
Brasserie No 22	120
Skjenkestuen, Altona vinbar	44
Kapellet, Altona vinbar	14
Skrivergaarden, ved Altona vinbar	80
Risan, selskapslokale	18
Rødder selskapslokale	30
Forum	42

Ulike menytilbud

Du velger hvilken måltidsform du ønsker, -stilfull festmiddag, eller en mer uhytidelig buffet Vår kjøkkensjef, Kåre Husebø, presenterer følgende matopplevelser:

Selskapsmeny – tre til seks retters menyer fra kr 465

Buffetmeny – ekte norsk, spanskinspirert eller italiensk fra kr 345

TIPS: - VINSMAKING OG TAPAS I ALTONA VINBAR

Vinsmaking og tapas er blitt et meget et populært tilbud. Tapasaften kan vi arrangere fra kr. 345 per person ekskl. drikke. Maks antall i Altona vinbar er 50 personer (80 i Skrivergaarden, 120 i No22). For mer informasjon, kontakt booking@augustin.no.

Fortsett praten etter måltidet

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



SMÅ AV
HYSTEN

Nº 22
brasserie

ALTONA
vinbar

Kontakt oss på:
Booking 55 30 40 00
booking@augustin.no
www.augustin.no