

Kursmeny vinter 2010

Velg en felles meny for gruppen. Denne menyen er tilrettelagt for deg som ønsker et hyggelig måltid til gunstig pris: To retter for kr. 295,- og tre retter for kr. 365,-. For festmiddager, tapasbuffeter osv. se egne menyer.

Meny 1

Kremet aspargessuppe

Svinefilet fra Jæren servert med soppstuing og dampede rotgrønnsaker

Marinerte skogsbær med vaniljeis

Meny 2

Urtebakt scampi på spyd servert med couscoussalat

Urtebakt kyllingbryst servert med linseragu og kremet estragonsaus

Creme catalan

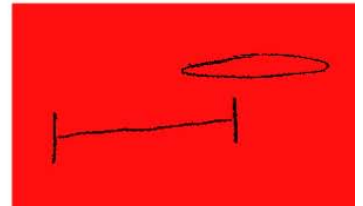
Meny 3

Kremet potet- og purreløksuppe med croutonger

Bakt steinbitfilet med grillet scampi, ristet spisskål og reddik- og lime smørsaus

Evlyn's deilige oreokake

Hovedrettene serveres med dagens potetvalg.



DE HISTORISKE
hotel & spissteder



Miljøfyrtårn®



ALTONA
vinbar

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

Vinforslag til våre kursmenyer

Meny 1.

Solar das Boucas 2006 Vinho Verde – 395 kr per flaske

Lys grønn gul farge. Ung fruktighet preget av sitron, eple og furunål. Svakt perlende og syrlig stil.

Langhe Rosso, Vajra, 2007 – 425 kr per flaske

Dyp fioletrød. Fruktighet med preg av moreller, blomster og urter, innslag av anis og fruktkjerne.

Moscato d'Asti 2008, Vajra- 420 kr per flaske

Søtlig, meget fruktig, frisk og balansert.

Meny 2.

Gobelsburger Riesling 2008, Schloss Gobelsburg – 455 kr per flaske

Tørr, eplepreget, med mineral bakgrunn.

Cecilia Beretta Ripasso, Pasqua Spa – 485 kr per flaske

Vinen har en innbydende granatrød farge, med intens duft av ville kirsebær. Smaken er fyldig, konsentrert og fruktig, med bløte, integrerte tanniner. En meget elegant og delikat vin.

Chateau Guiraud 1. Grand Cru Classe Sauternes 1999, Guiraud – 89 kr per 4 cl.

Flott klassisk duft av pasjonsfrukt, syltede appelsinskall mandariner og marsipan. Søt og fyldig med balanserende syrefriskhet og lang ettersmak.

Meny 3.

Sancerre 2008, Andre Dezat – 495 kr per flaske

Fortryllende frisk sitrus- og stikkelsbæraroma med innslag av solbærblader og kalkmineraler. Middels fyldig smak med super, livlig, syrlig fruktintensitet og mineraler.

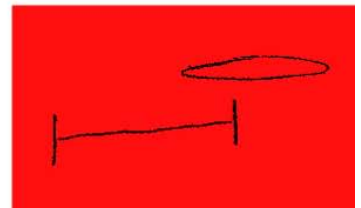
Kan brukes til begge retter ev rødt alternativ er

Dolcetto d'Alba 2007, G.D. Vajra – 495 kr per flaske

Svært fruktig vin på duft preget av bringebær og mørke moreller. Rund og fyldig vin i munnen med lite tanniner og god syre.

Ramos Pinto Tawny 10 Years Quinta Ervamoira, Ramos Pinto – 60 kr per 4 cl

Sammensatt aromabilde av tørket frukt, lys sjokolade, anis, og nøtter. Rik og samtidig svært elegant vin med flott frukt og friskhet. Uvanlig delikat tawny og en vin med svært høy kvalitet.



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder



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 uhøytidelig 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.ghet.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 uhøytidelig buffet Vår kjøkkensjef, Kåre Husebø, presenterer følgende matopplevelser:

Selskapsmeny – tre til seks retters menyer fra kr 465

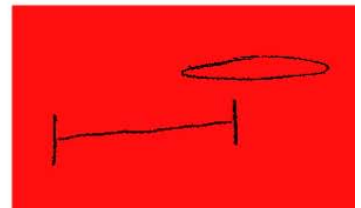
Buffetmeny – ekte norsk, spanskinspirert eller italiensk fra kr 345

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.



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder



Miljøfyrtårn®



ALTONA
vinbar

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