

## Selskapsmenyer 2012

Så langt det er mulig tilstreber vi å bruke lokale råvarer i alle våre menyer. All mat lages fra grunnen av. For spørsmål vedrørende menyer, kontakt kjøkkensjef Kåre Husebø på [Kaare@augustin.no](mailto:Kaare@augustin.no) eller Food & Beverage Manager Christer Martinsen på [restaurant@augustin.no](mailto:restaurant@augustin.no), t. 55 30 40 05/55 21 25 26.

### Meny 1

#### Kamskjell

Pannestekt kamskjell servert i blomkålkrem tilsmakt pepperrot og dijonsennep, sjøgress og lodderogn

#### Lammemørbrad

Hvitløkstekst lammemørbrad servert med ratatouille, selleri og "spinatterte", sellerikrem, timiangravet smakstomat, urtebakte delikatesspoteter og lammeblace tilsmakt timian og soltomat

#### Crème brûlée

Crème brûlée servert med limesorbet og nøttekaramell

Kr 520,- per kuvert

### Meny 2

#### Salmalaks

Sukkersaltet Salmalaks med ingefær servert med blomkålterrin, soyakokt shitakesopp og løkkompott

#### Norsk indrefilet av okse

Helstekt oksefilet servert med urte- og sitronmarinerte rotgrønnsaker, purè, ristet portobellosopp og spinat, amadinepoteter og peppersaus

#### Pannacotta

Vaniljepannacotta servert med bringebærsorbet

Kr 520,- per kuvert



DE HISTORISKE  
hotel & spisesteder



Miljøfyrtårn®



**ALTONA**  
vinbar

Kontakt oss på:  
Booking 55 30 40 00  
[booking@augustin.no](mailto:booking@augustin.no)  
[www.augustin.no](http://www.augustin.no)

## Meny 3

### Blåskjellsuppe

Kremet blåskjellsuppe tilsmakt med safran, rød grapefrukt og karse

### Andebryst

Norsk gårdsand servert med grønn erterpurè, smørstekt jordskokk, syltet rød delikatesseløk, ristet kongeøstersopp, ovnsbakte småpoteter og andeglace

### Hvit sjokolade- og limemousse

Hvit sjokolade- og limemousse servert med pistasjekaramell og solbærsorbet

Kr 520,- per kuvert

## Meny 4

### Hummersuppe

Kremet hummersuppe med cognackrem og lakserogn

### Kalveentrecote

Helstekt norsk kalveentrecôte servert med urte og sitronmarinerte rotgrønnsaker, purè, ristet portobello og spinat, amadinepoteter og mørkelkremsaus

### Sjokoladedelice

Sjokoladedelice servert med bringebærgele, bringebærsorbet og nøttekaramell

Kr 520,- per kuvert

## Meny 5

### Kveite

Posjert kveite servert med sjøkreppssjy, estragonmajones, tomat og salt agurk

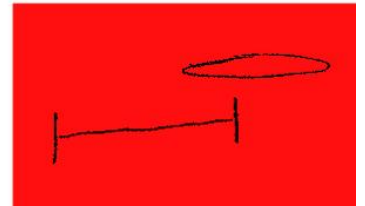
### Hjortefilet

Rosastekt hjortefilet servert med ristet rosenkål og bacon, kastanjepurè, bakt fennikel, rødbet, kremet viltsaus og fjellmandelpoteter

### Hvit sjokolade- og appelsin ganache

"Sponge" kake med pistasjekaramell og sitronsorbet

Kr 545,- per kuvert



DE HISTORISKE  
hotel & spisesteder



Miljøfyrtårn®



**ALTONA**  
vinbar

Kontakt oss på:  
Booking 55 30 40 00  
[booking@augustin.no](mailto:booking@augustin.no)  
[www.augustin.no](http://www.augustin.no)

## Meny 6

### Røkt andebryst- og svineknokerullade

Røkt andebryst- og svineknokerullade servert med hasselnøtt- og aprikoskompott og vingårdsaus

### Torsk (Sesong)

Torskefilet servert med estragonkremete grønne erter, bacon, pastinakk, gulrot, asparges og persillepoteter

### Sjokoladefondant

Sjokoladefondant servert med vaniljeis og bringebær duo

Kr 495,- per kuvert

## Meny 7

### Blomkålsuppe

Kremet blomkålsuppe med grillet kamskjell og gressløkolje

### Lårstek av lam

Lammestek servert med ristet sopp og spinat, glasert gulrot, bakt smakstomat, brokkoli, fløtepoteter og sjysaus

### Crème brûlée

Kr 445,- per kuvert

## Meny 8

### Skalldyrsuppe

Kremet skalldyrsuppe med finskårne grønnsaker og lakserogn

### Kalvestek

Kalvestek servert med urte og sitronmarinerte rotgrønnsaker, smørdampet blomkål, fløtesaus, rørte tyttebær og kokte poteter

### Sjokolademousse

Luftig sjokolademousse servert med nøttekaramell og bringebærgele

Kr 465,- per kuvert

Kaffe/te 35 kr per person



DE HISTORISKE  
hotel & spisesteder



Miljøfyrtårn®



**ALTONA**  
vinbar

Kontakt oss på:  
Booking 55 30 40 00  
[booking@augustin.no](mailto:booking@augustin.no)  
[www.augustin.no](http://www.augustin.no)

## Vegetarmenyer

### Forretter

Kremet Steinsoppsuppe med ristet kantarell

Grønn asparges med smørsaus

Kr 95,- per kuvert

### Hovedretter

Grillet portobelloburger med selleri og couscous

Pannestekt grønnsakquesedilla med hjemmelaget salsa og avokadokrem

Kr 175,- per kuvert

Kaffe/te 35 kr per person



**ALTONA**  
vinbar

Kontakt oss på:  
Booking 55 30 40 00  
[booking@augustin.no](mailto:booking@augustin.no)  
[www.augustin.no](http://www.augustin.no)

## Vinpakker til selskapsmenyene

### Alternativ 1

4 glass  
1 til forretten, 2 til hovedretten og 1 til desserten

350 kr

### Alternativ 2

4 glass  
1 til forretten, 2 til hovedretten og 1 til desserten

400 kr

### Alternativ 3

4 glass  
1 til forretten, 2 til hovedretten og 1 til desserten

500 kr

### Alternativ 4

5 glass  
1 til forretten, 3 til hovedretten og 1 til desserten

575 kr

Tillegg for aperitiff er fra 80 kr per glass, og avec fra 90 kr per 4 cl

Vi gjør oppmerksom på at teksten på regningsbilaget ikke vil være "vinpakke", men de respektive vinene som er brukt.



DE HISTORISKE  
hotel & spisesteder



Miljøfyrtårn®



**ALTONA**  
vinbar

Kontakt oss på:  
Booking 55 30 40 00  
[booking@augustin.no](mailto:booking@augustin.no)  
[www.augustin.no](http://www.augustin.no)

## Diverse

Disse menyforslagene er utarbeidet av vårt kjøkkenteam. Skulle dere ha ønsker om andre kombinasjoner eller andre retter, så vil vi prøve å imøtekomme dette så langt det er mulig. Hvis ønskelig, så kan man sammen med kjøkkensjefen sette sammen en 4-, 5- eller 6-retters meny. Så langt det er mulig tilstreber vi å bruke lokale råvarer i alle våre menyer. Vår restaurantsjef anbefaler gjerne viner i henhold til menyvalg.

Se vår oversikt på [www.augustin.no](http://www.augustin.no) og finn et passende lokale for dine gjesteruformelt og intimt – eller stilfullt – fra 10 personer til maks 100 ved Augustin er, ved søsterhotellet, Grand Terminus er maksimumsgrensen 300. I Grieghallen hvor vi har ansvaret for all servering gjennom vårt selskap Terminus Catering AS er grensen 2300.

## Lokalleie, oppdekking, blomster og lys

Pristillegg for oppdekking i eget lokale, blomster og lys er kr 65 per person. Dersom selskapets antall gjester er 15 eller færre vil der tilkomme en fast leie for salong på 1700 kr, som inkluderer blomster, lys etc.

## Bevegelige helligdager

På dager med 100% tillegg i lønnskostnadene ser vi oss nødt til å ta et eget helligdagstillegg. Dette gjelder følgende dager:

1. nyttårsdag, skjærtorsdag, langfredag, 1. og 2. påskedag, 1. og 17. mai, Kr. himmelfartsdag, 1. og 2. pinsedag, 1. og 2. juledag, samt nyttårsaften, påskeaften, pinseaften og Julaften etter kl. 15.00.

Pristillegg for oppdekking i eget lokale på bevegelige helligdager er kr 130 per person. Menyprisen øker med kr 75 på bevegelige helligdager.

## Selskaper etter kl 0100

Pristillegget for selskaper etter kl 0100 er kr 2700.

## Miscellaneous

The proposed menus have been prepared by our kitchen team. Should you require alternative combinations or dishes, we will do our utmost to accommodate your wishes. 4, 5 or 6 course menus can be tailored to your requirements in collaboration with the head chef. As far as possible, local produce will be used in all our menus. Our restaurant manager is on hand to recommend wines to complement your choice of menu.

## Function hall hire, table arrangement, flowers and candles

For table arrangement, flowers and candles in separate function hall, an additional charge of NOK 65,- per person will apply. Functions where the total number of guests is 15 or below will be charged a set hall hire of NOK 1700,- incl. flowers, candles etc.

## Public holidays

For days on which a labour cost of time plus 100% applies, it has been necessary to introduce an additional charge. This will apply to:

New Year's Day, Maundy Thursday, Good Friday, Easter Sunday, Easter Monday, May Day, 17<sup>th</sup> of May, Ascension Day, Whit Sunday, Whit Monday, Christmas Day, Boxing Day, as well as after 3pm on New Year's Eve, Easter Saturday, the day before Whit Sunday and Christmas Eve.

## Functions later than 1am

For functions later than 1am, an additional charge of NOK 2700,- will apply.



DE HISTORISKE  
hotel & spisesteder



Miljøfyrtårn®



**ALTONA**  
vinbar

Kontakt oss på:  
Booking 55 30 40 00  
[booking@augustin.no](mailto:booking@augustin.no)  
[www.augustin.no](http://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](http://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](http://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

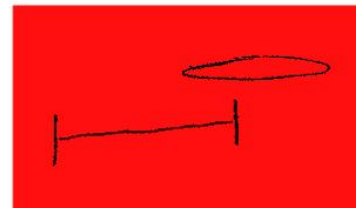
Buffetmeny – ekte norsk, spanskinspirert eller italiensk fra kr 345

### 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](mailto: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®



Nº 22  
brasserie

**ALTONA**  
vinbar

Kontakt oss på:  
Booking 55 30 40 00  
[booking@augustin.no](mailto:booking@augustin.no)  
[www.augustin.no](http://www.augustin.no)