

## Selskapsmenyer 2010 fra kr 425

For mer uformelle tapasbuffeter og lignende, se egen meny.

Banqueting and function menus 2010 from NOK 425, for tapas and other buffets, see special menu.

En meny må velges for hele selskapet.

One menu must be chosen for the whole function.

### Menu 1 NOK 495 per person

**Pepperglasert breiflabb og pannestekt kamskjell**  
servert med sellerikrem, salsa og ristet panchetta

Pepper glazed monkfish and pan-fried scallops,  
served with creamed celery, salsa and grilled pancetta

**Urte- og hvitløkstekt lammecarré**  
servert med pastinakkpuré m/løpstikke, grønnsaksragu,  
rødvinsglace og amandinepotet

Herb and garlic roasted rack of lamb,  
served with parsnip puree with lovage, vegetable ragout,  
red wine glaze and amandine potatoes

**Balsamicoparfait med pæreterrin og peanøttkaramell**  
Balsamico parfait with pear terrine and peanut caramel

### Menu 2 NOK 495 per person

**Røkt svineknoketerrin servert med pære og sennepskompott og rugbrødtoast**

Smoked terrine of pork served with a pear and mustard compote and dark rye bread

**Norsk indrefilet av okse**

servert med ristet sopp og røkt bacon, norske Kerrs Pink poteter,  
smakstomat, aspargesbønner og grønn peppersaus

Norwegian beef tenderloin, served with grilled mushrooms and smoked bacon, Kerrs Pink potatoes, tomato, asparagus beans and green pepper sauce

**Pasjonsfrukt-ostekake på sjokolade- og nøttebunn**  
servert med bærcoulis

Passion fruit cheese cake on a chocolate and nut base,  
served with berry coulis



DE HISTORISKE  
hotel & spisesteder



**ALTONA**  
vinbar

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

## Menu 3 NOK 495 per person

Soya- og limemarinert ørret og hjemmerøkt norsk laks  
servert med avocadokrem, shitake, rettich og vårløksalat  
Soy- and lime marinated trout and home-smoked Norwegian salmon,  
served with avocado cream, shiitake, rettich and spring onion salad

Krydderstekt andebryst  
servert med bringebærbraisert rødkål, kastanjekrem,  
smakstomat, dampet asparges, Pommes Anna og sultansaus

Spice roasted breast of duck,  
served with raspberry-braised red cabbage, creamed chestnut, tomato, steamed asparagus,  
pommes Anna and sultana sauce

Sitrongress- og limepannacotta  
servert med mango-/papayasalat og kokossorbet

Lemon grass and lime pannacotta,  
served with mango/papaya salad and coconut sorbet

## Menu 4 NOK 475 per person

Røkt andebryst med honningmarinert hjertesalat,  
rødløkskompott og roquefortkrem

Smoked breast of duck with honey marinated romaine lettuce, red onion compote and  
Roquefort cream

Pepper- og urtebakt breiflabbmedaljong  
med sitron- og urtebakte småpoteter, rødvinssaus, gulrot, fennikel og vårløk  
Pepper and herb baked monkfish medallion,  
served with lemon and herb baked potatoes, red wine sauce, carrots, fennel and spring  
onions

Crème brûlée



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)

## Menu 5 NOK 495 per person

**Kremet skogsoppsuppe  
med røkt reinsdyrhjerte og ristede kantareller**  
Cream of wild mushroom soup with smoked reindeer heart and  
grilled chanterelle mushrooms

**Kamskjellfarsert kveite med urtecrust  
servert med ertecassoulet, balsamicoposjert rødbete, vårgulrot,  
parmasaus og sitron- og urtebakte småpoteter**  
Herb-crusted halibut with scallop stuffing,  
served with pea cassoulet, balsamico-poached beetroot, spring carrots, parmesan sauce,  
and lemon- and herb baked potatoes

**Sjokoladedelice**  
servert med bringebærgelé, bringebærsorbet og nøttekaramell  
Chocolate delice,  
served with raspberry jelly, raspberry sorbet and nutty caramel

## Menu 6 NOK 545 per person

**Gratinert sjøkreps**  
servert med blomkålkrem, ristet blomkål og sjøkrepssjy  
Gratinated langoustines,  
served with cauliflower cream, grilled cauliflower and  
langoustine gravy

**Rosmarinstekt kalveentrecôte**  
servert med smørstekt shitake og aromasopp, selleripure, bakt tomat,  
franske nypoteter og trøffelsaus  
Rosemary grilled entrecôte of veal,  
served with butter fried shiitake and button mushroom, celery puree, baked tomato, French  
potatoes and truffle sauce

**Hvit sjokolade- og limemousse**  
servert med pistasjekaramell og solbærsorbet  
White chocolate and lime mousse,  
served with pistachio caramel and blackcurrant sorbet



DE HISTORISKE  
hotel & spisesteder



**ALTONA**  
vinbar

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

## Menu 7 NOK 425 per person

**Kremet blomkålsuppe med grillet kamskjell og gressløkolje**  
Cream of cauliflower soup with a grilled scallop and oil of chives

**Lårstek av lam**  
servert med ristet sopp og spinat, glasert gulrot,  
bakt smakstomat og brokkoli, fløtepoteter og sjysaus

Leg of lamb,  
served with grilled mushrooms and spinach, glazed carrots, baked tomato and broccoli,  
creamed potatoes and gravy

**Crème brûlée**

## Menu 8 NOK 465 per person

**Kremet skogsoppsuppe med sprøstekt bacon og ristede kantareller**  
Cream of wild mushroom soup with crispy bacon and grilled chanterelle mushrooms

**Reinsdyrstek**  
servert med aromachampignon, haricot vert, timianbakt gulrot og blomkål,  
viltsaus, rørte tyttebær og kokte poteter

Roasted reindeer,  
served with button mushrooms, haricot vert, thyme-baked carrots and cauliflower, venison  
sauce, lingonberry jam and boiled potatoes

**Pasjonsfrukt-ostekake på sjokolade- og nøttebunn**  
servert med bærcoulis

Passion fruit cheese cake on a chocolate and nut base, served with berry coulis



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

Grønn asparges med smørsaus

Kr 95,- per kuvert

### Hovedretter

Husets vegetarlasagne med frisk salat

Fylt squash med bakt portobellosopp på sellerikrem

Kr 175,- per kuvert

## Vegetarian options

### Starters

Cream of Porcini Soup

Green Asparagus with Butter Sauce

NOK 95 per person

### Main Courses

Vegetarian Lasagne with Fresh Salad

Stuffed Squash  
with baked Portobello mushrooms on a purée of celery

NOK 175 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)

## 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



**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

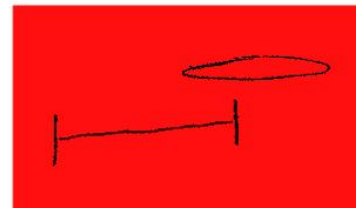
Buffetmeny – ekte norsk, spanskinspirert eller italiensk fra kr 345

### 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)