

Selskapmenyer 2009

Vår kjøkkensjef, Kåre Husebø, presenterer følgende matopplevelser i vår selskapsmeny. Se også egen meny for tapasbuffet, italiensk buffet og herlige retter fra kystens spiskammers for mer uformelle selskaper.

Meny 1

Pepperglasert kamtsjatkakrabbe og pannestekt kamskjell
servert med jordskokkpuré, syltet mango og ristet panchetta

Urte- og hvitløkstekst lammecarré
servert med pastinakkpuré m/løpstikke, soltomat og olivenfylt squash,
rødvinsglace og amadinepotet

Epleterrin servert med granateplecoulis og eplesorbet

Kr 495,- per kuvert

Meny 2

Hjemmelaget skalldyrullade av lyr, kamskjell og kongekrabbe
servert med skalldyrvinaigrette, dillolje, lakserogn og fennikelsalat

Norsk indrefilet av okse servert med ristet sopp og røkt bacon,
mandelpotetpuré m/sellerirot, smakstomat, brokkoli og grønn
peppersaus

Pasjonsfrukt-ostekake på sjokolade- og nøttebunn
servert med bærcoulis

Kr 495,- per kuvert

Meny 3

Soya- og limemarinert ørret og hjemmerøkt norsk laks
servert med avocadokrem, rettich og vårløksalat

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

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

Kr 495,- per kuvert



SMÅ AV
HYSTEN

Nº 22
brasserie

ALTONA
vinbar

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

Meny 4

Andelever- og røkt svineknoketerrin
servert med eple- og sherryvinaigrette, eplegelé og rhubarbsalat

Pepper- og urtebakt breiflabbmedaljong
servert med røkt kamskjellrisotto, rødvinssaus, gulrot, fennikel og vårløk

Creme brulèe

Kr 495,- per kuvert

Meny 5

Kremet skogsoppsuppe med røkt reinsdyrhjerte og ristede kantareller

Kamskjellfarsert kveite med urtecrust
servert med ertecassoulet, balsamicoposjert rødbete, vårgulrot,
parmasaus og sitron- og urtebakte småpoteter

Sjokoladedelice
servert med bringebærgelé, bringebærsorbet og nøttekaramell

Kr 495,- per kuvert

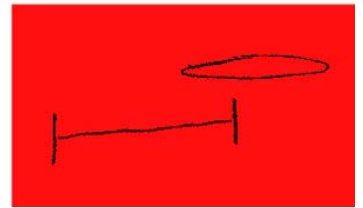
Meny 6

Gratinert sjøkreps
servert med blomkålkrem, ristet blomkål og sjøkrepsjy

Rosmarinstekt kalveentrecôte
servert med fondantpotet, smørstekt shitake og aromasopp,
karamelliserte kirsebær og trøffelsaus

Hvit sjokolade- og limemousse
servert med pistasjekaramell og solbærsorbet

Kr 495,- per kuvert



SMÅ AV
HYSTEN

Nº 22
brasserie

ALTONA
vinbar

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

Meny 7

Hjemmelaget skalldyrrullade av lyr, kamskjell og kongekrabbe
servert med skalldyrvinaigrette, dillolje, lakserogn og fennikelsalat

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

Creme brulèe

Kr 465,- per kuvert

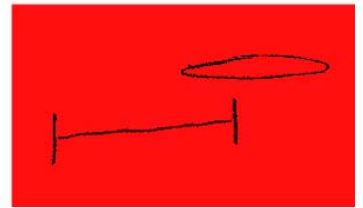
Meny 8

Kremet skogsoppsuppe med sprøstekt bacon og ristede kantareller

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

Pasjonsfrukt-ostekake på sjokolade- og nøttebunn
servert med bærcoulis

Kr 485,- per kuvert




SMÅ AV
HYSTEN


N°22
brasserie


ALTONA
vinbar

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

Vegetarmenyer

Forretter

Blomkålpannacotta med grønn asparges og sauce vierge

Linsesuppe Verde med ristede kantareller

Risotto Milanese med soltørkede tomater, oliven og urter

Kr 95,- per kuvert

Hovedretter

Stekt sellerifondant med søtpotetpuré,
vegetarrull med rødbeter, gulrot, spisskål og kapers

Duxelles-farsert squash servert med appelsinkokt fennikel,
pastinakkpuré tilsmakt løpstikke, smakstomat

Kr 175,- per kuvert




SMÅ AV
HYSTEN


N°22
brasserie


ALTONA
vinbar

Kontakt oss på:
Booking 55 30 40 00
booking@augustin.no
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 og finn et passende lokale for dine gjester uformelt og intimt – eller stilfullt – fra 10 personer til maks 100 ved Augustin er, ved søsterhotellet, Grand Terminus er maksgrensen 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.

Vi ser frem til å ønske dere hjertelig velkommen til et hyggelig måltid!

Med vennlig hilsen
bookingavdelingen og restaurantsjefen



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