

## Showmeny vinter 2011

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

Bergen fiskesuppe med finskårne grønnsaker

Kalv flatbiff servert med ristet sopp, spinat, sellerirotpure, smakstomat og kremet steinsopsaus

Marinerte skogsbær med vaniljeis

### Meny 2

Urtebakt scampi på spyd servert med couscoussalat

Pepperbiff av entrecote servert med ristet sopp, løk, squash, søtpotetpure, dampet broccoli og peppersaus

Creme bruleè

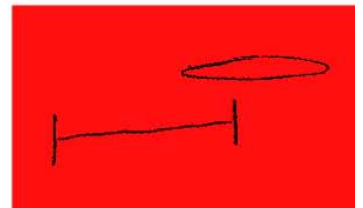
### Meny 3

Kremet aspargessuppe

Ovnsbakt brosme servert med grønn erstepuré, sprøstekt bacon, gulrot, sellerirot og kremet blåskjellsaus

Sjokoladefondant

Hovedrettene serveres med dagens potetvalg.



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)

## Vinforslag til showmenyer

### 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 – 435 kr per flaske**

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

**Alambre Moscatel de Setubal, J. M. da Fonseca – 50 kr per 4 cl.**

Ravgul. Bouquet og smak av karamell, honning, appelsinskall og tørket aprikos. Lang, rik ettersmak.

### Meny 2.

**Gobelsburger Riesling 2008, Schloss Gobelsburg – 495 kr per flaske**

Tørr, eplepreget, med mineral bakgrunn.

**Ravenswood Vintner's Blend Zinfandel, 2007 – 475 kr per flaske**

Dyp blå rød. Moden fruktighet preget av moreller og solbær, innslag av sjokolade, lakris og krydder.

**Alambre Moscatel de Setubal, J. M. da Fonseca – 50 kr per 4 cl.**

Ravgul. Bouquet og smak av karamell, honning, appelsinskall og tørket aprikos. Lang, rik ettersmak.

### Meny 3.

**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.

**Bourgogne Blanc 2007, Thierry et Pascale Matrot – 495 kr per flaske**

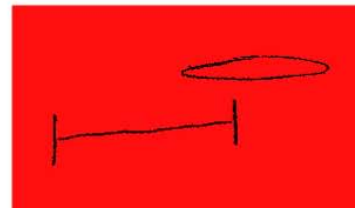
Frisk med innslag av lime, smør, fat og nøtter på duft. Pen fylde og god konsentrasjon i munnen.  
eller

**Poggiotondo Chianti 2008 Cerro del Masso, Poggiotondo - 430 kr per flaske**

Bærpreget med aromaer av mørke moreller. Frisk, med god syre. Lang ettersmak.

**Quinta do Cónego Vinho Licoroso 1987, Caves Vidigal - 55 kr per 4 cl**

Søt med rosin, søtt lær og krydder. Portvin-lignende.



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 425

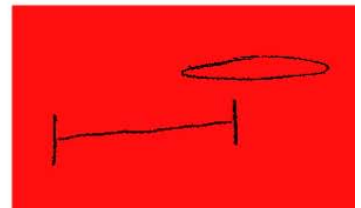
Buffetmeny – ekte norsk, spanskinspirert eller italiensk fra kr 345

### 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 /røkeklassen 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](mailto:booking@augustin.no)  
[www.augustin.no](http://www.augustin.no)