

## Showmenyer 2012

Velg en felles meny for gruppen. Denne menyen er tilrettelagt for deg som ønsker et hyggelig og greit måltid til gunstig pris:

To retter for kr. 295,- og tre retter for kr. 365,-.

For mer oppgraderte middager, tapasbuffeter osv se egne menyer.

### Meny 1

Gulrotsuppe med ingefær og koriander

Indrefilet av svin servert med soyastekt pac choy, peppersaus og Amandinepoteter

Kokos panna cotta med sitrongress og limesorbet

### Meny 2

Røkt svineknoketerrin servert med urtesalat, pepperrottdressing tilsmakt Dijonsennep

Torskefilet servert med bacon, ertecassoulet, gulrøtter, kokte poteter og Sandefjordsmør

Tilslørte bondepiker

### Meny 3

Makirull med laks og vårløk, rettichsalat og wasabimajones

Kyllingbryst fylt med mozzarella servert med bakte rotgrønnsaker og sjysaus

Skogsbærmoussekake på sjokolade og nøttebunn

Kaffe/te inkludert påfyll 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)

## Vinpakker til showmenyene

### Alternativ 1

3 glass  
1 til forretten & 2 til hovedretten

240 kr per person

### Alternativ 2

3 glass  
1 til forretten & 2 til hovedretten

300 kr.

### Alternativ 3

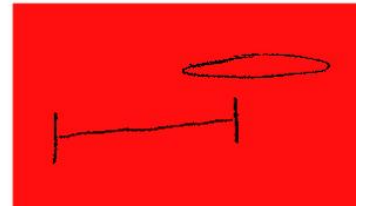
3 glass  
1 til forretten & 2 til hovedretten

360 kr

Tillegg for dessertvin 60 kr per person.

Avec 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)

## 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, 2009 og 2010 " 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. 365 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.gh.t.no](http://www.gh.t.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 445

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. 365 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®



**ALTONA**  
vinbar

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