

## Tapas og smårettbuffeter 2010

Ekte og friskt – 14 småretter som tapas fra kystens spiskammers, per person kr 375, minimum 12 personer

Krabbe naturell fra Hitra  
Ferske reker fra Kvitsøy  
Hvitvinsdampede blåskjell fra Rissa  
Varmrøkt jegerlaks fra Askøy røkeri  
Varmrøkt sild(bøklings) på ristet brød  
Carpaccio av lettrøkt hval med ristede pinjekjerner  
Kyllingterrinn av kylling fra Stange gård, - økologisk og frittgående  
Soyaglassert lettsaltet svineribbe  
Norsk kvalitetsspekeskinke fra Brakestad servert på ristet brød  
Norske gårdsmat oster etter dagens tilgang  
Tomatsalat på smakstomater med purreløk og vinaigrette  
Frisk salat med nøtter og sitronolje  
Hjemmebakt brød  
Flatbrød  
Hvitløksmajones  
Ovnsbakte småpoteter  
Rømmedressing tilsmakt lime  
Majones  
Sitron

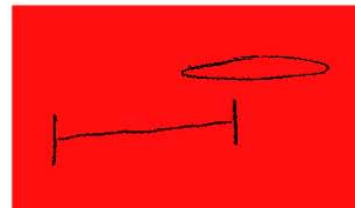
### Litt ekstra luksus:

Hvitløksgratinert kongekrabbe og grillstekte kamskjell kr 50 pr person  
Norske østers kr 25 pr stk

Menyen kan variere noe med hensyn til sesong og tilgang



"Mat og drikke oppleves gjennom munn, øyne, øre og gjennom minnet. Den lune smaken, tilberedelsen, opprinnelsen, historien, alt gjenskapt i et bilde om hvordan det en gang var og hvordan vi vil at det skal være. Vi har i godt monn av fantastiske råvarer og en eksotisk og spennende matkultur." (Einar Risvik, forskningsdirektør Matforsk og Harald Osa, daglig leder Stiftelsen for Norsk Matkultur)



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)

# AUGUSTIN

HOTEL VINBAR BRASSERIE

"Kostholdet er dynamisk. Vi skal ikke stenge verken asiatisk eller meksikansk mat ute. Nye retter er berikende." (Einar Risvik, Matforsk, og Harald Osa, daglig leder Stiftelsen for Norsk Matkultur)

## Tapasbuffet, 12 retter, kr 365 per person Minimum 12 personer

Kjøttboller med urter og hvitløk  
Sitronstekt kylling med pesto  
Tomat og mozzarella salat med basilikum og rødløk  
Lime- og ingefærmarinerte reker  
Scampi med soya og søt chilisaus  
Avocadosalat  
Lettstekte brasilianske lammepølser  
Gratinerte greenshell  
Bruschetta med spansk skinke  
Råstekte amadinpoteter med fetaost og oliven  
Brie de Paris med lime og chilihonning  
Kalkunrullade med soltørkede tomater og pistasjnøtter  
Aioli, tzaziki, hjemmebakt foccacia

### Litt ekstra luksus, tillegg kr 50:

Tapasbuffet som over inkludert gratinert kongekrabbe og grillstekte kamskjell

### Dessertforslag:

Et eksklusivt utvalg av oster, kjeks, kr 55

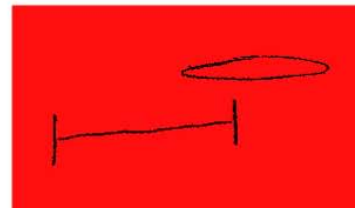
Dessert-tapas – et utvalg av husets dessertfavoritter, kr 95

## Italiensk buffet, 9 retter kr 345 per person Minimum 12 personer

Diverse bruschetta - ristet brød  
på italiensk vis med spennende tilbehør  
Safranrisotto med havets frukter  
Vognmannspasta - pasta med tomat hvitløk og  
saltet ricotta  
Gnocchi med panchetta parmesan og salvie  
Ovnsbakte potetbåter med hvitløk  
Blåskjell alla marinara  
Kjøttboller i tomat og basilikumsaus  
Sitronstekt kylling med olivenolje og hvitløk  
Grissini med italiensk skinke  
Focaccia, aioli, oliven og salsa

### DESSERT kr 95 per person

Panacotta -Italiensk is - Tiramisu



**ALTONA**  
vinbar

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

## Tapas for smågrupper 6 retter fra kr 345 per person minimum 5 personer

Her har kjøkkensjefen plukket ut seks populære retter som passer for servering til mindre grupper. Vi setter de ulike rettene på fellesbordet slik at man kan sende til hverandre.

Denne menyen er velegnet å servere for eksempel i Altona vinbar, Kapellet, Rødder, Risan, Amundsen og Ambrosia.

- Kjøttboller med urter og hvitløk
- Chili og ingefærmarinert kylling på spyd
- Soyamarinerte scampi
- Bruchetta med spansk spekeskinke
- Tomat og mozarellasalat
- Ovnsbakte Amandinepoteter med hvitløk og urter

**Garnityr:** Foccacia - aioli - chilimajones

### Dessertforslag:

En enkel dessert – kr 55 Kjøkkensjefens dessert-tapas, servert på bordet – kr 100

## Mingle-tapas, 9 retter fra kr 295

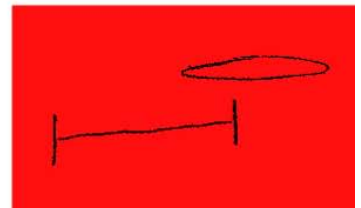
for større grupper fra 20 personer – til lunsj eller middag

Ofte ønsker man seg en sammenkomst etter endt møte. Som et alternativ til tradisjonell to- og treretters middagsservering har kjøkkenet utviklet en avslappende og sosial minglebuffet – en smårettbuffet som kan spises stående med en serviett i den ene hånden, og en pinne til å forsyne seg med i den andre. Prisen er kr 295 og kr 365 inkludert kokkens utvalg av desserter. Her skal gjerne nettverksbygging og varierte samtaler stå i høysetet. Typisk kan denne være velegnet for servering i Terminus Hall foaje – bar/vrimleområdet, enten til lunsj eller som en annerledes, uformell, lettere middag. Den kan også passe for servering i Brassieriet, Terminus, samt Brasserie No22, Augustin.

- Spanske kjøttboller i spicy tomat-chilisaus
- Hvitløk, koriander og-chilimarinerte scampi
- Toscana-skinke i olivenolje og parmesan
- Ovnsbakte små franske poteter i hvitløk og urter
- Miniquiche med fetaost og ruccula
- Marinerte oliven
- Kyllingbryst tandoori
- Hvitløksstekt bruschetta med tomat og mozzarella
- Marinert svinenakke i smakfull thaisaus

**Garnityr:** Hjemmebakt brød - frisk salat - aioli – smør

**Dessert:** Med kokkens utvalg av desserter, totalpris kr 365 pr pax.



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.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 465

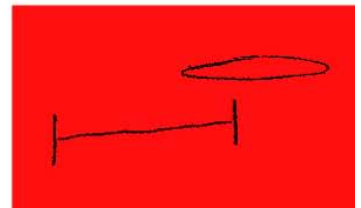
Buffetmeny – ekte norsk, spanskinspirert eller italiensk fra kr 345

### 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®



**ALTONA**  
vinbar

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