

## Tapas og smårettbuffeter 2012

Ekte og friskt – 14 småretter som tapas fra kystens spiskammers, per person kr 425, minimum 12 personer

Krabbe naturell fra Hitra  
Ferske reker fra Kvitsøy  
Hvitvinsdampede blåskjell fra Rissa  
Varmrøkt jegerlaks fra Askøy røkeri  
Varmrøkt sild(bøkling) på ristet brød  
Carpaccio av lettrøkt hval med ristede pinjekjerner  
Kyllingterrin 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 30 pr stk

### Dessertforslag:

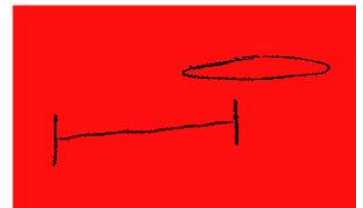
Desserttapas – et utvalg av husets dessertfavoritter, kr 95

### 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)

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)



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)

## Tapasbuffet, 12 retter, kr 365 per person

Minimum 12 personer

Kjøttboller med urter og hvitløk  
Sitron og rosemarinstekt kylling  
Caprese salat- Tomat og mozzarella med basilikum og rødløk  
Lime- og ingefærmarinerte reker med avocado  
Scampi med soya og søt chilisaus  
Artiskokksalat med fennikel og bladpersille  
Lettstekte brasilianske lammepølser  
Brandad med oliven og piquillosaus  
Bruschetta med spansk skinke  
Råstekte amadinpoteter med fetaost og oliven  
Manchego med ristede valnøtter og honning  
Tynnskåret finnochionasalami  
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

Hvitløksbruschetta med tomat  
Frittata-italiensk grønnsaksomelett  
Skivet torsk med bønner og ristet bacon  
Kalvecarpaccio med tunfiskmajonaise  
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



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)

## Tapas for smågrupper 6 retter fra kr 295 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

**Dessert:** En enkel dessert – kr 55

Kjøkkensjefens dessert-tapas, servert på buffet – kr 100

## Mingle-tapas, 9 retter fra kr 345

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 middagservering 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. 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
- Stekte småpoteter med salvie og hvitløk
- Aspargessalat med poppede gresskarkjerner og manchego
- Varmrøkt laks med eggeplommekrem
- Kyllingrullade med basilikumaioli
- Hvitløkssteekt bruschetta med tomat og mozzarella
- Langtidsteckt svineribbe med sherry-løkkompott

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

**Dessert:** En enkel dessert – kr 55

Kjøkkensjefens dessert-tapas, servert på buffet – kr 100



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 gjester uformelt 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.

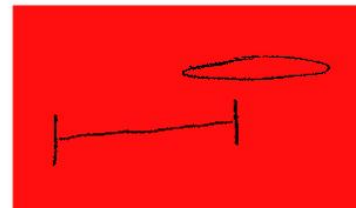
### Public holidays

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



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.ghnt.no](http://www.ghnt.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 /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.



**ALTONA**  
vinbar

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