

DE
BERGENSKE

VINTERKAMPANJE PÅ SELSKAPSMENY



Kjære gjest

Vi har lett land og strand rundt for å finne de beste råvarene fra hav og vidde.

Forretten kommer fra førstnevnte – utsøkte, pannestekte kamskjell supplert av en fløyelsmyk pure av pastinakk og en frisk salat bestående av sjøgress og finhøvlet fennikel.

Videre byr vi på reinsdyr direkte fra Finnmarksvidda, med klassisk garnityr som kremet viltsaus med brunost og fløte. Avslutningsvis – vaniljeis med marinerte skogsbær.

Velkommen til bords!

De Bergenske kokker

Booking
booking@debergenske.no
Tlf. 55 21 25 50

*De Bergenske. Fem uvanlig unike hoteller i Bergen:
Augustin, Grand Terminus, Villa Terminus, Zander K og Bergen Børs.*

DE
BERGENSKE

Meny

Kamskjell

Pannestekt kamskjell, pastinakkpure, fennikel og sjøgressalat, dillolje

Reinsdyr

Aroma og østerssopp, persillerotpure, smørdampet gulrot, ristet grønnkål og blomkål.
Mandelpotet og kremet viltsaus

Sjokoladefondant

Vaniljeis, skogsbær og brunet smør

Kr. 495,- pr. person

Minimum 10 personer

Tilbudet er gyldig fra 1. januar til 1. april 2019.

VINPAKKE 1

Sommelier: vinopplevelser til en bra pris.

kr. 295,-

(1 glass til forrett, 2 glass til hovedrett og 1 glass dessertvin)

VINPAKKE 2

Gourmet: bedre kvalitet i vinopplevelsene og mye vin for pengene.

kr. 345,-

(1 glass til forrett, 2 glass til hovedrett og 1 glass dessertvin)

VINPAKKE 3

Connoisseur: vin av edel klasse, utsøkte vinopplevelser

kr. 445,-

(1 glass til forrett, 2 glass til hovedrett og 1 glass dessertvin)

DE
BERGENSKE

DIVERSE DETALJER

OPPDEKKING, BLOMSTER, LYS

Passer det for selskapet å spise sammen med andre grupper er det ikke tillegg for eget lokale/oppdekking. Dersom du ønsker at selskapet skal være i eget lokale tilkommer det 85 kr per kuvert for oppdekking, egne blomsteroppsatser, duker, lys osv.

TEMATISERT DEKOR OG LYSSETTING

Har du et eget tema for festen din? Vi kan tilby enkle tilpasninger, ekstra lyssetting, lydanlegg og rød løper uten tillegg i prisen. Vi kan også dekke bordet på nytt og kreativt vis etter din smak. Vi har kontakt med leverandører som kan levere avanserte stylingpakker, borddekorasjoner og avanserte lysinstallasjoner, samt levere tematiserte kvelder og underholdningsartister.

TARIFFBASERTE TILLEGG NATT OG BEVEGELIG HELLIGDAGER

For å dekke inn tariffbasert tillegg for våre medarbeidere ved selskap ut over kl 01.00 er standardtillegget kr 2700 per selskap. Ved selskap på bevegelige helligdager har vi 100% tillegg i timepriser både i kjøkken og servering og standardtillegget er kr 185 per kuvert.

OPPLYSNINGER OM GJESTERS MATALLERGIER

Vi minner om at vi i god tid på forhånd, senest tre dager før ankomst, ønsker å vite om gjesters matallergier og eventuelle vegetarmenyer.

30 STILFULLE KLASSISKE ELLER MODERNE LOKALER

Finn lokalet som passer for ditt selskap. De Bergenske tilbyr mer enn 30 hyggelige selskapslokaler i Bergen sentrum som passer for alt fra feiring av runde dager og brylluper til julebord og årsmøter. Kom på omvisning eller studer selv på www.debergenske.no. For store events, 100-2000 personer, kontakt De Bergenske Servering ved tomas@grandterminus.no.