

GRAND HOTEL
TERMINUS

GRILLING I HAGEN
GRAND HOTEL TERMINUS

Hageselskap

Med innendørs alternativ

Vi inviterer til uhøytidelig grillfest med en rikholdig buffet med herlige retter av kjøtt, fisk og grønt. Kjøkkensjefen stiller med sine grillkokker i Grand Terminus' koselige hager. Stedet byr på to hager lokalisert i tilknytning til ulike innendørs selskapslokaler. Det gir deg trygghet for at selskapet vil bli vellykket uansett vær og vind.

Fest i Terminus Forum med utgang til Terminus hagen og Villa Terminus: Terminus Forum er et svært moderne lokale med stort mingleområde som kan styles til spennende feststemning for mange typer servering og mottagelser. Det fungerer utmerket som selvstendig lokale med muligheter for utendørs opphold og servering.

Fest i Ambrosia/Forskjønnelsen med utgang til Grand Terminus klassiske hage:

Ambrosia og Forskjønnelsen er nydelige, fredete lokaler preget av Bergensklassesismen fra 1928. Lokalene befinner seg i nærheten av Terminus Whiskybar som er populær for godt samvær etter måltidet. Lokalene egner seg for selskaper av mange ulike slag. Hva med å invitere til Gatsby/Charlestonselskap i disse autentiske lokalene med opphav fra samme epoke?

Programforslag:

- Aperitiff: Barsjefens sommercocktail servert ved ankomst, fra kr 110. Prosecco fra kr 85, champagne fra kr 130 per glass. Noe å bite i: Et utvalg av skinker, oster, oliven, kr 155.
- Som en fin intro til en god aften tilbyr vi også vår populære whiskysmaking fra kr 325
- Grillbuffet fra kr 425
- Dessert: Jordbær med fløte, og crème brûlée kr 100
- Etter maten eller om det blir kjølig kan man fortsette den gode samtalen i atmosfærerike Terminus Whiskybar eller besøke byens nattklubber som alle finnes i gangavstand

Grillbuffet:

445 kr per kuvert

Rett fra grillen:

Smaksrik, langtidsstekt svinenakke marinert med frisk rosemarin, maldonsalt og sort pepper
Satay kyllingspyd med soya, hvitløk, persille og peanøtt-marinade

Skinnstekt laksefilet penslet med appelsinolja
Urte- og hvitløksmarinert scampi på spyd

Smaksrikt på siden:

Squash-salat marinert i olivenolja, ferskpresset sitron toppes med revet parmesan
Mango-agurk salat med chiliolja og bladpersille
Caprese salat – tomat, rødløk, mozzarella og frisk basilikum

Hjemmelaget fransk potetsalat

Timian- og honningbakt søtpotet, gulrot og pastinakk

Hjemmelaget foccaccia og aioli

Dessert:

Friske jordbær med fløte, samt crème brûlée – tillegg kr 100.

Grillbuffet:

495 kr per kuvert

Rett fra grillen:

Urte- og hvitløksmarinert scampi på spyd
Fennikelgrillet laksefilet med kaperssmør
Sataymarinert kyllingspyd med soya, hvitløk, persille og peanøtt-marinade
Timian og chilimarinert Entrecôte
Smaksrike pølser fra vår lokale leverandør – Brakstad

Smaksrikt på siden:

Squash-salat marinert i olivenolja, ferskpresset sitron toppes med revet parmesan
Mango-agurk salat med chiliolja og bladpersille
Caprese salat – tomat, rødløk, mozzarella og frisk basilikum

Hjemmelaget fransk potetsalat

Timian og honning bakt søtpotet, gulrot og pastinakk

Hjemmelaget foccaccia og aioli

Dessert:

Friske jordbær med fløte, samt crème brûlée – tillegg kr 100.

Grillbuffet:

595 kr per kuvert

Rett fra grillen:

Fjellørret fra Hardanger grillet på skinnet
Grillet scampi på spyd

Soyaglasert kyllingbryst fra Stange gård
Pepper grillet norsk indrefilet
Grillet lammefilet marinert med rosmarin og
hvitløk
Smaksrike pølser fra vår lokale leverandør –
Brakstad

Smaksrikt på siden:

Squash-salat marinert i olivenolje, ferskpresset
sitron toppes med revet parmesan
Mango-agurk salat med chiliolje og bladpersille
Caprese salat– tomat, rødløk, mozzarella og
frisk basilikum
Hjemmelaget fransk potetsalat
Timian og honning bakt søtpotet, gulrot og
pastinakk
Couscous salat med mynteyougurt
Hjemmelaget foccaccia og aioli

Dessert:

Friske jordbær med fløte, samt crème brûlée –
tillegg kr 100

Drikke

I De Bergenske er vi bestandig på leting etter utsøkte smak-sopplevelser for våre gjester, hvilket betyr gode vinprodusenter og godt håndverk når det gjelder produksjon av andre drikkevarer. Vinkelnerne ved Altona vinbar har mer enn 1300 ulike viner i vinkjelleren – trolig

Bergens mest rikholdige, og den eneste som er premiert av Wine Spectator. På Grand Hotel Terminus har vi en av Europas største whiskysamlinger – barsjefen tilbyr deg mer enn 1000 ulike tapninger av single malts og arrangerer en årlig whiskyfestival. Ved Kalfaret Brygghus serverer vi seks typer hjemmebrygget øl, etter gamle og nyere oppskrifter, fra mikrobryggeriet i Hansas historiske produksjonslokaler i Kalfarveien.

Aperitiff

Cava/Prosecco/musserende fra 85 kr per glass eller 425 kr per flaske.

Champagne fra kr 130 kr per glass eller 595 kr per flaske.

Eplemost fra Spildegarden – et velsmakende alkoholfritt alternativ 155 kr per flaske (0,7 l).

Vinpakker

Pakke A – Sommelier: vinopplevelser til en bra pris.

Fire glass, herav ett glass til forret, to glass til hovedrett og ett glass til dessert: 395 kr.

Fem glass, herav ett glass til forret, tre glass til hovedrett og ett glass til dessert: 505 kr.

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

Fire glass, herav ett glass til forret, to glass til hovedrett og ett glass til dessert: 435 kr.

Fem glass, herav ett glass til forret, tre glass til hovedrett og ett glass til dessert: 555 kr.

Pakke C – Connoisseur: vin av edel klasse, utsøkte vinopplevelser.

Fire glass, herav ett glass til forret, to glass til hovedrett og ett glass til dessert: 795 kr.

Fem glass, herav ett glass til forret, tre glass til hovedrett og ett glass til dessert: 975 kr.

Norsk lov forbyr oss å sette opp navnene på vinene, men vi presenterer her prisnivået på de ulike tilbudene. Vinkelnerne setter gjerne sammen en spesialpakke etter din smak og budsjett.

Kontakt restaurantsjef Astrid Jansen:
restaurant@grandterminus.no, +47 55 30 40 20.

Vi gjør oppmerksom på at teksten på regningsbilletet ikke vil være ”vinpakke”, men de respektive vinene som er brukt.

Eplemost fra Øystese

Spildegarden er eplemostspesialisten i Hardanger. Deres bruk av eldgamle tradisjoner og ny teknologi resulterer i en eplemost som er et utmerket alternativ til vin, med et sortiment som varierer fra søtt, fruktig til syrlig. 155 kr per flaske (0,7 l).

Ølpakker

Vi tilbyr godt håndverk fra en rekke mikrobryggerier, inkludert leveranser fra Kalfaret Brygghus. Vi har også eksklusivt spesialøl i øvre prisklasse for de mer avanserte ølkjennerne.

Pakke A – Bryggerimesterens favoritter

Fire glass, herav ett glass til forret, to glass til hovedrett og ett glass til dessert: 395 kr

Fem glass, herav ett glass til forret, tre glass til hovedrett og ett glass til dessert: 495 kr

Kaffe Avec

Vi serverer gjerne kaffe avec i baren, et godt samlingssted for å fortsette de gode samtalene etter måltidet. Kaffe 40 kr, Avec fra 95 kr.

Diverse detaljer

Grand Hotel Terminus

Oppdekking, blomster, lys

Passer det for selskapet å spise i Brassieriet eller i Terminus Whiskybar 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 lyst å skape Gatsbystemning i våre autentiske, 1928-omgivelser eller har du et eget tema for festen din? Vi kan tilby enkle tilpassinger, ekstra lyssetting, lydanlegg og rød løper uten tillegg i prisen. Hva med et eget casino med Black Jack spillebord og rullett? Vi har kontakt med leverandører som kan levere avanserte stylingpakker, borddekorasjoner og avanserte lysinstallasjoner, samt levere tematiserte kvelder og underholdningsartister. Det klassiske Grand Hotel Terminus – serviset er meget dekorativt, men vi kan også dekke bordet på nytt og kreativt vis etter din smak.

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 årsfester. Kom på omvisning eller studer selv på www.debergenske.no. For store events, 100–2000 personer, kontakt Terminus Gastronomi ved tomas@grandterminus.no

Kontaktinfo

Bestilling

Bookingkontoret
Grand Hotel Terminus
booking@grandterminus.no, +47 55 21 25 00