

DE  
BERGENSKE

TAPASBUFFETER

## Populære tapasmenyer

---

Kjøkkenet byr på buffeter av smaksfristelser fra mange verdenshjørner. Her kan du nyte herlige småretter av eksklusive råvarer fra Norge, Spania, Italia, Frankrike og Japan. Tapasmenyene tilbys for grupper fra 15 personer og oppover. Mindre grupper på forespørsel.

### Kokkens favoritt

495 kr per kuvert

---

Langtidsbakt Salmalaks sukkersaltet med ingefær, ponzosaus.

Ørret og kveite ceviche, rettich og vårløksalat.

Potetsalat med confitert and, ristede pistasjnøtter og soltomat.

Røkt svineknoketerrin med eplemarmelade og ristede hasselnøtter.

Krydderstekte kyllingvinger med hot chilisaus.

Pølser fra Brakstad med hjemmelaget surkål.

Vitello Tonnato – kalv med tunfiskmajones, rucola, parmesan og ristede pinjekjerner.

Syltede beter med timian og chevrekrem.

Capresesalat – tomat, rødløk, mozzarella og basilikum.

Økologisk Brie fra Dovre med Terminus sin Lindehonning og karamelliserte valnøtter.

*Garnityr:* Aioli, pesto, oliven og hjemmembakt focaccia.

## Gourmet tapas

745 kr per kuvert

---

Det beste av det beste som kjøkkenet har å by på!

Gratinerte Greenshell.

Helstekt kveite - urte og sitrusmarinert.

Fersk pasta med kremet blåskjell og hummerragu tilsmakt estragon.

Potetsalat med confitert and, ristede pistasjnøtter og soltomat.

Blinis med rømme, løk og løyrom.

Kamskjell og kveite ceviche med lime, chili, rødløk, koriander og mango.

Kalv saltimbocca alla Romana (parmaskinke, parmesan og salvie).

Kalve carpaccio med tunfiskmajones og ristede gresskarkjerner.

Cæsarsalat med kylling, romanosalat, krutonger og cæsardressing.

Tynnskåren norsk spekeskinke og italiensk fennikelsalami.

Aspargesbønnesalat med rødløk og vinagrette.

Capresesalat – tomat, rødløk, mozzarella og basilikum.

*Garnityr:* Aioli, hjemmelaget pesto, oliven, hjemmembakt focaccia.

Crème brûlée.

## Tapasbuffet

520 kr per kuvert (12 retter)

---

### Kalde retter:

Tataki på laks med aprikos-chilichutney, frisk koriander.

Krydderstekte scampi med ruccolasalat og grillet paprika.

Tynnskåren fennikelpølse med pepperrotkrem og ruccola.

Asparges og søtpotetsalat med fetaost og ristede gresskarkjerner

Vitello Tonnato –kalv med tunfiskmajones, ruccola, parmesan og pinjekjerner.

Tomat og mozzarellasalat med rødløk og basilikum

*Garnityr:* Aioli, hjemmelaget pesto, oliven, hjemmebakket focaccia.

### Varme retter:

Pølser fra Brakstad med hjemmelaget surkål.

Albondigas – kjøttboller i sterk tomatsaus.

Saltbakte småpoteter med urter og hvitløksdressing.

Marinerte kyllingvinger med hot chilisaus.

### Dessert:

Økologisk Brie fra Dovre med Terminus sin Lindehonning og karamelliserte valnøtter.

Vaniljepannacotta servert med bringebærcoulis og friske bær.

## Tapasbuffet for små grupper

295 kr per kuvert (6 retter)

---

Her har kjøkkensjefen plukket ut seks populære retter som passer for servering til mindre grupper.

Caprese salat – tomat, rødløk, mozzarella og basilikum.

Krydderstekte Scampi med ruccolasalat og grillet paprika.

Pølser fra Brakstad med hjemmelaget surkål.

Albondigas – kjøttboller i sterk tomatsaus.

Aspargesbønne-salat med rødløk og vinagrette.

Saltbakte småpoteter med urter og hvitløksdressing

*Garnityr:* Aioli og hjemmebakket focaccia

## Tapasbuffet (fingermat)

*395 kr per kuvert (9 retter)*

---

Kjøkkenet har utviklet en minglebuffet - en lettere smårettbuffet, som kan spises stående. Denne menyen er svært velegnet for servering i Terminus Hall foaje – bar/vrimleområdet, enten til lunsj eller som en annerledes, uformell, lettere middag.

Tataki på laks med aprikos-chilichutney, frisk koriander.

Krydderstekte scampi med ruccolasalat og grillet paprika.

Kyllingspyd marinert i chili og hvitløk.

Pølser fra Brakstad med hjemmelaget surkål.

Stekte småpoteter med salvie og hvitløk.

Tynnskåren fennikelpølse med pepperrotkrem og ruccola.

Asparges og søtpotetsalat med fetaost og ristede gresskarkjerner.

Tomat og mozzarellasalat, bruschetta med oliventapenade.

Økologisk Brie fra Dovre med Terminus sin Lindehonning og karamelliserte valnøtter

Garnityr: Aioli, Pesto og hjemmebakket focaccia

## Ekstra desserter

---

En tapasbuffet kan utvides med ekstra dessertalternativer etter dine ønsker.

En ekstra dessert servert på buffet, 65 kr per pers.

Kjøkkensjefens desserttapas med ulike søte fristelser servert på buffet, 110 kr per pers.

## Drikke

---

I De Bergenske er vi bestandig på leting etter utsøkte smaksopplevelser for våre gjester, hvilket betyr gode vinprodusenter og godt håndverk når det gjelder produksjon av andre drikkevarer. Vinkelterne ved Altona vinbar har mer enn 1300 ulike viner i vinkjelleren – trolig Bergens mest rikholdige, og den eneste som er premiært 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 forrett, to glass til hovedrett og ett glass til dessert: 395 kr.

Fem glass, herav ett glass til forrett, 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 forrett, to glass til hovedrett og ett glass til dessert: 435 kr.

Fem glass, herav ett glass til forrett, 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 forrett, to glass til hovedrett og ett glass til dessert: 795 kr.

Fem glass, herav ett glass til forrett, 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. Vinkelterne setter gjerne sammen en spesialpakke etter din smak og budsjett.

Vi gjør oppmerksom på at teksten på regningsbilaget 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 ut-merket 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 forrett, to glass til hovedrett og ett glass til dessert: 395 kr

Fem glass, herav ett glass til forrett, 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

---

### *Eget lokale*

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*

Vi kan tilby enkle tilpasninger, ekstra lyssetting, lydanlegg og rød løper uten tillegg i prisen. Hva med et eget casino med Black Jack spillebord og rulett? 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 2 700 kr per selskap. Ved selskap på bevegelige helligdager har vi 100% tillegg i timepriser både i kjøkken og servering og standardtillegget er 185 kr 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](http://www.debergenske.no). For store events, 100-2000 personer, kontakt De Bergenske Servering ved [tomas@grandterminus.no](mailto:tomas@grandterminus.no)

## Kontaktinfo

---

### *Bestilling*

Bookingkontoret

De Bergenske

[booking@debergenske.no](mailto:booking@debergenske.no), +47 55 21 25 50