



SELSKAPSMENY KALFARET BRYGGHUS

Selskapsmenyer

All mat lages fra grunnen av og vi bruker hovedsakelig lokale råvarer i våre menyer. For spørsmål vedr. menyer, kontakt kjøkkensjef Daniel på kjokken@kalfaretbrygghus.no.

Meny 1 – 3 retter:

545 kr per kuvert

Sukker/saltet laks:

Med bete, snøfrisk, rug & dill.
Allergener: fisk, gluten og melk

Kalvefilet:

Med pastinakkpure, bresert kålrot, østerssopp, grønnkål, ristet hasselnøtt og fondantpotet.
Allergener: melk, nøtter, gluten og nøtter

Mørk Ganache:

Med bringerbærgele & ølparfait.
Allergener: sulfitt, nøtter, egg og melk

Meny 2 – 3 retter:

565 kr per kuvert

Kamskjell:

Med blomkål, ponzo & ertespire.
Allergener: sulfitt, skalldyr, melk og fisk

Hjort:

Asparges, baktbete, kongeøstersopp og selleripure, viltsaus og småpoteter.
Allergener: sulfitt, gluten, melk og soya

Bringebær:

Med hvit kanelis, ølbakt pære og kryddersmuler.
Allergener: gluten, egg, nøtter og melk

Meny 3 – 3 retter:

545 kr per kuvert

Blåskjellsuppe:

Med jordskokk og hvitløksskrem.
Allergener: sulfitt, gluten, bløtdyr og melk

Andebryst:

Mandelpotet- og sellerirotpure, aspargesbønner, glasert rødløk og kryddersjy
Allergener: sulfitt, gluten og melk

Brownie:

Med sjokolademousse, nøtter sitronsorbet
Allergener: sulfitt, peanøtt, egg, melk og gluten

Vinpakke 3-retters:

1 gl aperitiff, 1 gl vin til forrett, 2 gl vin til hovedrett, 1 gl dessertvin, Kaffe Avec Kr 510,-
Med oppgraderte viner Kr 610,-
Vi har et bredt utvalg viner som passer alle menyene. Ta kontakt med daglig leder Øyvind Kvalheim på oyvind@grandterminus.no for en pakke som passer ditt selskap.

Andre menyer:

Topp menyer:

Øl i mat – menyer - tilpasset smakene av vårt hjemmebryggede øl

Selskapsmenyer

Uformelle menyer: Tapas - buffetmenyer

Tradisjonelle middager for konfirmasjon og runde dager

Start gjerne kvelden med en aperitiff i Waldemars eller en ølsmaking med eller uten historiefortelling og en smaking av inntil seks typer hjemmebrygg. Baren i Waldemars er et populært møtested etter maten.

Skulle du ha ønsker om andre kombinasjoner eller andre retter, kan du i dialog med kjøkkensjefen sette opp en egen meny (raymond@ght.no). Vår restaurantsjef anbefaler gjerne ølpakker og viner i henhold til menyvalg. Waldemars har egen bar med seks typer hjemmebrygget øl i tappekranen Ofte etter sesong og etterspørsel..

Kapasiteter:

Waldemars:

Restaurant, bar og mikrobryggeri til 100.

Hansasalen:

Nydelig festsal med monumental freske, til ca. 200.

Humlekjelleren:

Rustikk bar i tilbaketrukket lokale til 64.

Vognhallen:

Mottagelser og mindre selskaper til 40 pers.

Platou:

Lokale til 60 personer med egen lounge/mingleområde.

Maskinrom 1 og 2:

Møterom med topp utstyr maks 110 i kino/80 i klasse.

Tillegg:

Lokalleie: kr 40 pr pers

Blomster dekorasjoner kr 400 pr stk

PA med mic til eget bruk kr 500

Projektor kr 100

Trenger dere DJ har vi avtale med Bergen DJ

Booking. Priser starter på kr 5500.

Waldemars restaurant og bar:. Ved grupper færre enn 50 reserverer vi i prinsippet bord kun slik at vi kan ta inn flere grupper i lokalet. Ønsker man lokalet reservert for seg selv tilkommer lokalleie på kr 40 per person.

Bevegelige helligdager:

På dager med 100 % tillegg i lønnskostnadene ser vi oss nødt til å ta et eget helligdagstillegg på kr 100 per kuvert. 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, pinseften og Julaften etter kl. 15.00.

Vi ser frem til å ønske dere hjertelig velkommen til et hyggelig måltid i særegne omgivelser!

Kontakt:

Bestilling

Bookingkontoret

De Bergenske

booking@debergenske.no, +47 55 21 25 00