



# SIGNATURMENY KALFARET BRYGGHUS

## Signaturmenyer

---

Disse menyene er svært populære. Her finner du et utvalg av velsmakende retter hvor vi bruker lokale råvarer og eget øl i maten for å gi en god og særegen smaksopplevelse. Til dette kan du med fordel drikke ulike typer øl fra eget mikrobryggeri.

### Signaturmeny 1:

535 kr per kuvert

---

Langtidsbakt salmalaks,  
Marinert i øl  
Med advocadokrem & tapioka  
*Allergener: sulfitt, melk, fisk og gluten*

Entrecote  
Sopp, grønnkål, syltet løk, potet terrin & økseglace tilsmakt øl.  
*Allergener: sulfitt, gluten, soya og melk*

Sjokoladefondant  
Øl sirup, friske bær og sorbe.  
*Allergener: melk, egg, nøtter og gluten*

### Signaturmeny 2:

535 kr per kuvert

---

Kamskjell  
Jordskøkk, salt potetchips  
& øl hollandaise  
*Allergener: skalldyr, sulfitt, melk og gluten*

Øl braisert Svinekjaker  
Rotgrønnsaker, mandelpotetpure  
& sjysaus  
*Allergener: sulfitt, melk, gluten, selleri og soya*

Cremê Brulee tilsmakt øl  
nøtter og sorbet.  
*Allergener: sulfitt, egg, melk, gluten og nøtter*

## Drikke:

---

Vi tilpasser ølpakke til hver av menyene etter smak og sesong. Dette tilsvarer:

1 x 0,25 øl til forret

1 x 0,4 øl til hovedrett

1 x 0,25 øl til dessert

Kr 230

Med ølaperitiff og kaffe kr 340

Vi har også et bredt utvalg viner som passer alle menyene. Ta kontakt med Restaurantsjef Øyvind Kvalheim på [oyvind@grandterminus.no](mailto: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, pinseaften 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