



TAPAS

KALFARET BRYGGHUS

Tapasmenyer

Tapasmenyene kan tilpasses deres budsjett eller ønsker. Vi anbefaler alltid tapas i humlekjelleren og er et svært populært valg i litt uformelle selskaper.

Tapasmeny 1 – 8 retter:

395 kr per kuvert

- 1 Kylling spyd med satay og parmesan.
- 2 tomatsalat med basilikum.
- 3 Fransk potetsalat med rødløk og persile.
- 4 Sursøt scampi.
- 5 Hvitløks bakt brosme med oliven.
og bakt paprika.
- 6 Omelett med røkt skinke, paprika, løk og sopp.
- 7 Pølse fra Brakstad med hjemmelaget surkål.
- 8 Urtemarinerte kjøttboller med fetaost.
Aioli, tatziki.
Hjemmebakt focaccia.

Tapasmeny 2 – 10 retter:

475 kr per kuvert

- 1 Capresesalat med mozzarella.
 - 2 Scampi med melon og agurk.
 - 3 Bakte betes med chevrekrem.
 - 4 Lefser med parma og basilikumkrem.
 - 5 Langtidbakt laks med ponzusaus og råmarinert
vårløk.
 - 6 Bønnesalat med urter, sennep og hvitløk.
 - 7 Kjøttboller med sterk tomatsaus.
 - 8 Kylling klubber med timian og hvitløk.
 - 9 Bakt søtpotet med chorizo og manchego.
Aioli, tatziki.
Hjemmelaget focaccia.
- 10 dessert:
Creme Catalan med appelsinsalat og pistasj.

Tapasmeny 3 – 12 retter:

545 kr per kuvert

- 1 Tunfisk sashimi med ponzusaus, vårløk og
rettish.
 - 2 langtidbakt laks med betes og snøfrisk krem.
 - 3 Grønn asparges med sitron og parmesan.
 - 4 Scampi med chili og hvitløk.
 - 5 Norske og franske oster med chutney.
 - 6 Kremede småpoteter med aromasopp og bacon.
 - 7 Vitello tonato, kalv med tunfiskmajones.
 - 8 Spanske kjøttboller i sterk tomatsaus.
 - 9 Crispy Kylling klubber.
 - 10 Pølse fra Brakstad med hjemmelaget surkål.
 - 11 Pulled pork med byggryn og kraft.
Aioli, tatziki.
Hjemmelaget focaccia.
- 12 dessert
Bringebærpanacotta og pistasj.

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