

Høst på Brasserie8622

Våre gruppemenyer

Vi ber hver gruppe velge en felles/samme meny, dette for å gi dere best mulig service

Velkommen til oss



3-retters selskapsmeny

Alternativ 1

Salat Brasserie 8622

Sprø salat, confitert andelår, kapers og ost

Dagens fisk

Løyrom, smørsaus 8622, sesongens grønnsaker og potet.

**

Epleterte

Vaniljeis

Pris 755,-

Som 2-retters meny

Gruppen velger om man ønsker forret+ hovedrett eller
hovedrett+ dessert

Pris 625,-



Alternativ 2

Krabbetoast

Krabbe, pepperot og syltet rødløk

**

Ytrefilet

Bordelaise, hasselbackpotet, høstens sopp og grønnsaker

**

Gâteau Marcel

Høstens bær

Pris 875,-

Som 2-retters meny

Gruppen velger om man ønsker forrett+ hovedrett eller
hovedrett+ dessert

Pris 675,-



Drikke

Vi ordner gjerne velkomst som står klart når selskapet ankommer.

Husets vin

Soalheiro: 145,- / 695,-

Cheda: 165,- / 745,-

Husets musserende: 155,- / 745,-

Husets Champagne

Gaston Rèvolte Brut Cuvée: 205,- / 1495,-

Vinpakke

Ønsker dere tilpasset vinpakke til valgt meny?

2-retters meny: 360,- eks mva / 450,- per person

3-retters meny: 440,- eks mva / 550,- per person

Vi har også mange alkoholfrie alternativer, alt fra juicer til mineralvann.



Flere retter?

Vi ordner mer enn gjerne snacks ved ankomst eller ost før dessert

Snacks

Oliven 65,-

Trøffelchips 65,-

Røstede mandler 45,-

Arancini 135,-

Sprø risottoboller med Wrångebäck

Croquette 145,-

Sprø kroketter fylt med kjøtt

Spekeskinke 75,-

Salami 75,-

Oster

Dagens oster 155,-

Franske, norske og svenske oster servert med søtt og sprøtt

Eget lokale?

Ønsker dere et mer lukket selskap? Ikke noe problem, vi sjekker mer enn gjerne om vi har ledig rom den aktuelle dagen.

Grupper 10-18 personer: 2500,-

Grupper 18-45 personer: 4500,-

Se også våre generelle betingelser som gjelder for grupper.

