

Clarion Hotel Oslo Airport

Bankettmenyer i eget lokale

Høsten 2009



BY CHOICE HOTELS

Alternativ 1 - Andebryst

Forrett:

Laksetartar av Salmalaks anrettet med egg/kaviarkrem og gressløkolje

Hovedrett:

Andebryst servert med epleciderbresert fennikkel,
kålrotpuré tilsmakt honning, og peppersaus

Dessert:

Lun gresskar/kirsebærpai med mascarponekrem og friske bær

Pris i tillegg til pensjon kr 445

Pris ikke-boende kr 595

Vinforslag:

Forrett: Campogrande 498,- /fl

Hovedrett: Santa Cristina 540,- /fl

Dessert: Nederburg Noble late harvest 384,- /fl

Alternativ 2 - Kveite

Forrett:

Hjemmerøkt hjorteplomme servert med søt tranebær/gorgonzolasaus
og saltbakte pecannøtter

Hovedrett:

Lime/pepperdampet kveite anrettet på selleri/løkpuré, med grønne erter og urtesaus

Dessert:

Konfektkake med aprikos og nøtter, servert med frisk tyttebærrømme

Pris i tillegg til pensjon kr 425

Pris ikke-boende kr 575

Vinforslag:

Forrett: Pfaffenheim Riesling 449,- /fl

Hovedrett: Chateau de Viviers Chablis 619,- /fl

Dessert: Nederburg Noble Late Harvest 384,- /fl

s 1/3

*Bankettprisene inkluderer kr 50 for blomster og leie av eget lokale.
Prisene forutsetter lik meny for hele selskapet*

Clarion Hotel Oslo Airport

Bankettmenyer i eget lokale

Høsten 2009



BY CHOICE HOTELS

Alternativ 3 - Oksefilet

Forrett:

Gravede kamskjell servert med stikkelsbærchutney og pepperrotkrem

Hovedrett:

Grillet oksefilet anrettet på søtpotetpuré med choritzo, grønnsaksfarsert sjampignon, og timiamsaus

Dessert:

Karamellmousse på mandelbunn med blåbærkompott

Pris i tillegg til pensjon kr 425

Pris ikke-boende kr 575

Vinforslag:

Forrett: Les Fumees Blanches 446,- /fl

Hovedrett: Finca Resalso 549,- /fl

Dessert: Nederburg Noble Late Harvest 384,- /fl

Alternativ 4 - Lammefilet

Forrett:

Røkt fjellørret servert med syltet kirsebær og kremet frukt/soppsalat

Hovedrett:

Yoghurtmarinert lammefilet anrettet med rotfruktragu tilsmakt sennep, kryddertrukket småpære, og mild chilisaus

Dessert:

Likørisparfait i sjokolade"dråpe" servert med bringebærcoulis

Pris i tillegg til pensjon kr 395

Pris ikke-boende kr 545

Vinforslag:

Forrett: Pfaffenheim Riesling 449,- /fl

Hovedrett: Santa Cristina 540,- /fl

Dessert: Nederburg Noble Late Harvest 384,- /fl

s 2/3

*Bankettprisene inkluderer kr 50 for blomster og leie av eget lokale.
Prisene forutsetter lik meny for hele selskapet*



BY CHOICE HOTELS

Alternativ 5 - Gourmetmeny

Forrett:

Marinerte asparges med trøffelvinagrette servert med hjemmerøkt ørret, vaktelegg toppet med kaviarkrem, og parmesanchips

Hovedrett:

Gåseleverstuffet oksefilet servert med grønnsaksduxelle, rosmarinbakt snacktomat, hvitløk/sellerikrem, og estragonglace

Dessert:

Sjokolademousse tilsmakt lakris og pasjonsfrukt, servert med selleri/gulrotconfite

Pris i tillegg til pensjon kr 495

Pris ikke-boende kr 645

Vinforslag:

Forrett: Pfaffenheim Riesling 449,- /fl

Hovedrett: Finca Resalso 549,- /fl

Dessert: Portvin 65,-/gl

s 3/3

*Bankettprisene inkluderer kr 50 for blomster og leie av eget lokale.
Prisene forutsetter lik meny for hele selskapet*

CLARION