

BANKETT MENYER

MENY 1

Skalldyr cassoulet, en kald «gryte» med hummer, kamskjell og bønner i gelé.

Kalvefilét Saltimboca, aspargesbønner, tomat confit, fransk løkpai og sauce Diable
Sitronplanke med gratinert cointreau marengs, mandelsmuler og bringebær coulis

kr 569,-

MENY 2

Kylling og kastanje ballotine med aioli, syltede rødbeter og rosmarinolje og brønnkarse
Oksemedaljong, lardokledd asparges, cherrytomater, pestoflan, røstibat og rødvin saus
Tilslørt Youngs-pike, mousse med vanilje-maplesirup og vaniljeis

kr 557,-

MENY 3

Røkt salma, egg, salat, krutonger, ricottakrem og persilleolje
Lammecarre, krydrede gulrøtter, saltbakt løk, sellerirotpuré, røsti og sauce Vierge
Tiramisu isparfait med tørket jordbær og moccasirup

kr 548,-

MENY 4

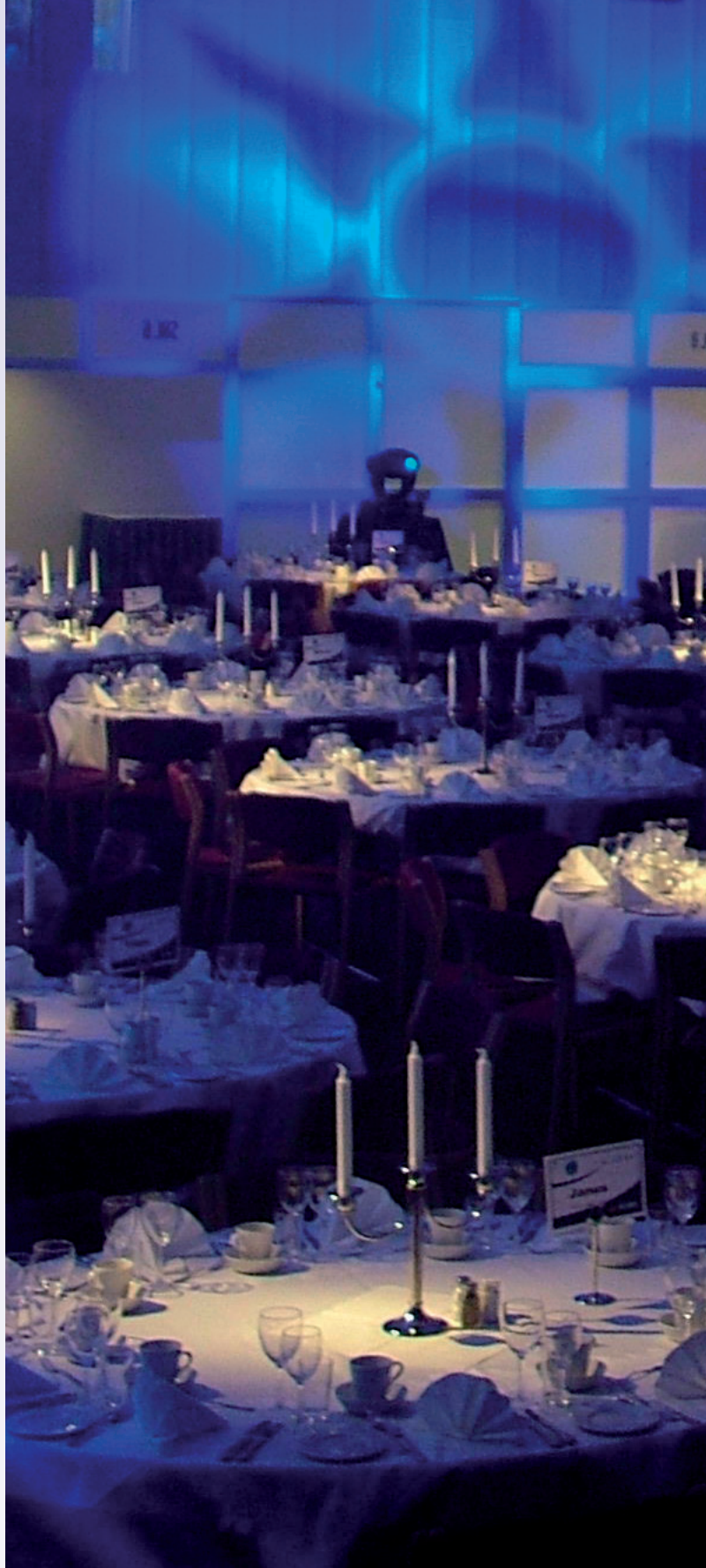
Tigerreker og kald gaspachio
Squashkledd steinbit med soppduxelle, asparges, bakt tomat, potet
Aligot og salsa Verde
Sjokolademousse med innslag av kaffe-praline

kr 530,-

MENY 5

Spekemat fra Tind, bakte tomater og mozzarella
Pecorinospekket livèchekylling, medaljong med gresskarpuré, spinat timball, marinert sopp, ovnsbakte poteter og coulis på rød paprika og tørket tomat
Crema Catalana og bærspyd

kr 495,-



Mulighetenes arena

Youngsgate 11, 0181 Oslo
Tlf: 90 70 99 99

booking@oslo.kongressenter.no
www.oslo.kongressenter.no

Selskaps-
meny
2010

MOTTAKELSER

Kanapéer; 5 stk med ishavskaviar, laksemør & hummer, scampi, oksefilét og ostekrem

kr 229,-

Snitter 1; 5 stk med røkt laks, reker, roastbeef, skinke og brie

kr 207,-

Snitter; 5 stk med lakseterrine, krabbesalat, oksefilét, spekeskinke fra Tind og Dovreost

kr 212,-

FINGERMAT

LITEN MENY

Sherrytomat og mozzarella
Chilimarinerte tigerreker
Røkt salma og aioli
Blåskjell i grønn karri
Marinerte kyllingklubber m/asiatisk dipp
Tapaspølser

Liten meny, 6 enheter **kr 265,-**

MEDIUM MENY

Salma toast og pepperrot
Kamskjell og gaspachio
Parmaskinke med mascarpone, rucicola og piadina
Hvitløkstekte tigerreker
Quiche Lorraine
Kyllingklubber bbq
Lam som i Marokko
Små assorterte søte fristelser

Medium meny, 8 enheter **kr 330,-**

STOR MENY

Tigerreker i ponzosaus
Wraps med kylling coleslaw
Zulu sushi, okse indrefilet med korianderpesto og wasabismør
Syltet sopp som i Spania
Klippfisk tortilla
Kryddersyltet salma og aioli
Kylling nuggets
Spanske kjøttboller
Patatas bravas
Petit fours

Stor meny, 10 enheter **kr 390,-**

PORSELENSFATMENYER

EKSOTISK MENY

FORRETT:

Blåskjell i grønn karri
Krabbe og avocado i rispapir
Speket salma i aromatisk peppermix
Grønn nuddelsalat
kuvertbrød

HOVEDRETT:

Ristet steinbit med ingefær/tamarindsaus & kim chi av bok choi
Asiatisk kyllingspyd og brokkoli tempura
Reinsdyrskav med inspirasjon fra Japan, med syltet agurk og sopp
Ris

DESSERT:

Assortert dessertfat med eksotiske frukter og kokos pannacotta

kr 525,-

MIDDELHAVSMENY

FORRETT:

Marinerte skalldyr
Krydderkokt klippfisk og selleri royal
Parmaskinke & artiskokker
Salat Panzanella
Focaccia

HOVEDRETT:

Grillet tunfisk med saus Vierge
Parmesangratinert kyllingbryst og hjertesalat
Lam som i Marokko
Grillede marinerte grønnsaker
Bløt polenta

DESSERT:

Rispudding som i Piemonte

kr 550,-

SKANDINAVISK MENY

FORRETT:

Krabbemousse med rugbrød, råkost og urteolje
Varmrøkt fjellørret fra Hardanger med cæsarsalat
Hjortecarpaccio med hasselnøtter og pepperrotkrem
Salat med rotgrønt og epleddressing fra Lier
Kuvvertbrød

HOVEDRETT:

Steinbittoast og rekesaus
Pepperstekt kyllingbryst og saus Chasseur
Glasert kalv med saltbakt løk
Bakte rotgrønnsaker med urter
Røstipotet

DESSERT:

Assortert dessertfat med kalvedans, norske frukter og bær

kr 569,-