



Oslo Kongressenter arbeider alltid for å kunne tilby det beste totalproduktet til våre gjester - derfor er lokalleie, servering, duker, lys og garderobe inkludert i menyprisene.

Vakthold etter avtale.

Blomsterdekorasjoner koster fra kr 300,- pr bord.

For vin- og barkart, vennligst kontakt vår bookingavdeling



Mulighetenes arena

Youngsgate 11, 0181 Oslo

Tlf: 90 70 99 99

booking@oslo.kongressenter.no

www.oslo.kongressenter.no

Selskaps-
meny
2012

MOTTAKELSER

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

kr 235,-

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

kr 215,-

Snitter 2; 5 stk med lakseterrine, krepsehaler, oksefilét, spekeskinke fra Tind og Dovreost

Kr 220,-

BANKETT MENYER

MENY 4

Kald gaspachio med scampi

Pecorinospekket Livechekylling med gresskarpuré, spinattimbal, marinert sopp, ovnsbakte poteter og coulis på rød paprika og soltørket tomat

Crema Catalana og bæerspdy

Kr 515,-

MENY 5

Avocadoterrine med laks, kaviar, kamskjell og scampi

Tournedos Rossini med gåselever, sjampinjong, mozzarellafylt plommetomat, aspargesbukett, Parisiennepoteter og trøffelsaus

Frisk ostekake med krydret kjeksbunn

Kr 595,-



BANKETT MENYER

MENY 1

Kald jordskokksuppe med syltet Salmalaks, nordisk kaviar og brødkrumme

Sitron- og rosmarinstekt indrefilet av kalv med savoykål og sopp, søtpotetkrem og muskatsjy

Mørk sjokolademousse med Crème Brûlée

Kr 575,-

MENY 2

Ballotine med kylling og kastanje, syltede rødbeter, brønnkarse aioli og rosmarinolje

Medaljong av okse indrefilet, lardokledd asparges, cherrytomater, pestoflan, røstibåtpotet og rødvinsaus

Pasjonsfrukt mousse med rørte bringebær og sjokoladebunn

Kr 565,-

MENY 3

Salmalaks, egg, salat, krutonger, ricottakrem og persilleolje

Indrefilet av lam med krydrede gulrøtter, saltbakt løk, sellerirotpuré, potetspyd og lammesjy

Hvit sjokolademousse med pasjonsfrukt krem

Kr 575,-

MOTTAKELSER

TAPASTALLERKEN TIL MOTTAKELSE

Kalde retter:

Parmaskinke med mascarpone, rucola og piodina
Zulu sushi med korianderpesto
Kryddersyltet Salmalaks med aioli

Varme retter:

Kamskjell med wasabi og salsa
Scampi sweet & sour
En munnfull asiatisk kyllingbryst
Fritert Camembert med rødløkkompott

Kr 295,-



TAPASMENYER

TAPASBUFFET TIL MOTTAKELSE

Kalde retter:

Wrap med kylling
Bruschetta med Tigerreker
Croustade med thaikylling og koriander
Spansk omelett
Croustade med Stiltonost og tomatmarmelade

Varme retter:

Grillet laksespyd
Tapaspølser med bacon
Kyllingbryst med sataysaus
Kjøttboller av lam med aioli
Rattepoteter med stekt chorizo og løk

Kr 365,-

TAPASMENY TIL MIDDAG

Forretter

Kanapé med andeleverpaté
Kryddersyltet Salmalaks med aioli
Bruschetta med Tigerreker

Hovedretter

Quiche Lorraine
Grillet breiflabb med salsa
Lammecarré med pastrami
Oksefilét confite med escabeche
Amadinepoteter med hvitløk og havsalt
Kamskjell og scampispyd med wasabi og sesame

Desserter

Pasjonsfruktmoussekake
Sjokolademoussekake
Mini vannbakkels

kr 485,-

KLASSISKE 3 RETTERS MENYER

KLASSIKER 1

Gravlaks med dillstuede poteter og sennepssaus

Entrecôte med aspargesbønner, løk og bacon,
pommes frites og saus Béarnaise

Varm eplekake med vaniljeis

Kr 475,-

KLASSIKER 2

Kreps canapé med skaldyrgele

Kalveschnitzel Cordon Bleu med erter, minimais,
stekte poteter og brunet smør

Fersken Melba med is

kr 485,-

KLASSIKER 3

Røkelaks og eggerøre på toast

Biff av okse indrefilet med stekt løk, grilltomat,
fløtegratinerte poteter og peppersaus

Karamellpudding

kr 495,-

