

SELSKAPSMAT



Prisliste fra 01.01.2012

MENY

Vi har satt opp noen menyforslag med priser. Denne menyen består av det vi har servert mest. Det er mulighet for å komme med egne forslag. Prisene er pr pers og inkl mva.

Forretter

| | |
|--|------|
| Koriandermarinert scampi med frisk salat og urtedressing | 89,- |
| Tomat med mango og lime | 65,- |
| Ørretpate med hvitløksdressing | 76,- |
| Melon med spekeskinke | 79,- |
| Glasert laks med urtemajones | 72,- |
| Avocado med skalldyr og dressing | 72,- |
| Skalldyrcoctail med frisk salat og dressing | 79,- |
| Konjakkgravet laks | 89,- |
| Asparges med spekeskinke | 89,- |

Supper

| | |
|--------------------------------|------|
| Blomkålsuppe med foccatcia | 65,- |
| Aspargessuppe med foccatcia | 65,- |
| Sjampinjongsuppe med foccatcia | 65,- |
| Klar kongekrabbesuppe | 89,- |

Hovedretter

Vi regner 300 gram stekt kjøtt per person. 2 ganger servering

Alle rettene er inkl 3 sorter grønnsaker kokte poteter og saus

Som variasjon kan man ha stekte grønnsaker til middagen.



Middag

| | |
|--------------------------|-------|
| Kalvestek | 289,- |
| Lammestek | 289,- |
| Reinsdystek | 289,- |
| Oksesteik | 289,- |
| Rødvinsmarinert lammelår | 299,- |
| Helstekt entrecote | 279,- |
| Helstekt oksefilet | 310,- |
| Helstekt hjortefilet | 363,- |
| Helstekt reinsdyrfilet | 330,- |
| | |
| Køkt laks/stekt laks | 239,- |

Saus og grønnsaker etter eget valg

Mot et tillegg i prisen tilbyr vi:

| | |
|-------------------------|------|
| Ratte poteter | 25,- |
| Amandine poteter | 15,- |
| Fløtegratinerte poteter | 15,- |
| Tyttebær | 10,- |



Desserter

| | |
|---|------|
| Jordbærfromagefristelse | 76,- |
| Sjokoladefromagefristele | 76,- |
| Marinert Bjørnebær med eggekrem og krumkake | 81,- |
| Is med bær eller frukt, krumkake | 81,- |
| Chilli brownies med sorbet og friske bær | 89,- |
| Pannacotta | 88,- |
| Tiramisu | 88,- |
| Karamellpudding | 72,- |
| Sjokoladefondante med is | 89,- |
| Hvit eller brun sjokolade mousse | 89,- |
| Riskrem | 60,- |

Dekking: per pers + timer (inkl duker, lys og servietter) 30,-

Servering/brannvakt: pris pr Time 390,-

Informasjon

*Det skal alltid være en fra Arendal kommune selskapsmat til stede under selskapet. Denne personen fungerer som brannvakt. Brannvakt er inkludert i prisen fra kl 15.00 til 22.00. Utenom dette faktureres dere pr time. Brannvakten fungerer ikke som servitør.

*Hvis man ønsker å dekke til selskapet selv vil lokalene bli låst opp til avtalt tid.

*Hvis dere skal skaffe servitører selv, skal det være minimum to servitører til stede minst en time før gjestene kommer. De skal forberede eventuelt apperetiff, fruktfat og så videre. De skal også gå igjennom planene for selskapet med kokken, og ha ansvar for kommunikasjonen mellom kjøkkenet og servitørene under middagen. Resten av servitørene må komme senest en time før gjestene setter seg til bords. Dette er for å bli kjent med lokalene og kveldens program. **Av hygieniske årsaker er det ikke lov for gjestene eller vertskapet å gå inn på kjøkkenet.** Dere kan begynne å sende hjem servitørene når oppvasken etter middagen er tatt og kakene er satt ut. **Det skal alltid være to servitører igjen til slutt.** Vi anbefaler 1 servitør per 10 gjester.

*Når festen er over og gjesten har forlatt lokalen blir stoler og bord satt på plass og resten av oppvasken blir tatt.

Kaker, drikkevarer og Gaver kan stå til neste dag etter avtale med brannvakten.

*Husk kaffe med tilbehør, eventuelt tilbehør til baren

*Brus og alkohol kan leveres i løpet av uken før selskapet.

*Husk å søke om ambulerende Skjenkebevilling, dette er pga at man leier lokale i et offentlig bygg. Dette skjemaet finner man på hjemmesiden til Arendal kommune.

<http://www.arendal.kommune.no/Skjema/Soknad-om-skjenkebevilling-for-en-bestemt-anledning-ambulerende/?eDocumentTemplateID=8c8643a2-54cf-4ee4-a4f8-769bcf35cc64>

Produksjonskjøkkenet kan hjelpe til med deler eller alt under arrangementet for eksempel servering, dekking etc.

Trykk på F.



Anbefalt gjennomføringsplan ved bryllup

Apretiffe / Frukt

Gjesten setter seg til bords

Gjestene ønskes velkommen

Toastmaster informerer

Forrett

1 Tale

1 servering hovedrett

2 taler eventuelt 1 sang

2 servering hovedrett

10 min pause

2 taler

Dessert

Resten av talene og sangene

Vin, vann og mineralvann serveres før hver rett og evt. etter behov. Gi beskjed hvor mange glass per pers.

Etter middagen

Kaffe/konjakk serveres i tilstøtende rom

Festiviteten ryddes

Kakene settes frem

Evt. polonese og brudevals

Kakekutting

Dans

Bar stenges 02.00. Gjesten går 02.30.

Gaver kaker og resten av drikke varene kan hentes dagen etter. Gjør avtale med ansvarshavende.

