

Velkommen til fagerborgstuene



Vi kan tilby deg/dere hyggelige tradisjonsrike lokaler til ditt arrangement enten dere er 4 eller 120 personer. Vi serverer mat med de beste av sesongens råvarer, og kan skreddersy menyen etter ønsker

Fra vår innholdsrike vinkjeller hjelper vi dere med å velge viner som er med på å gjøre måltidet til en god opplevelse.

På de neste sidene finner du et utvalg av våre menyer.

Vi har også tre, fem og syv retters menyer som endrer seg med sesongene. Dette er bare forslag, har du andre ønsker skal vi gjøre vårt ytterste for å innfri disse.

Har dere spørsmål eller ønsker tilbud Ta gjerne kontakt.

Oddlaug Zanetti

*Ove Kviserud
Kjøkkensjef*

*Tlf. 64 84 74 96
e-mail: oz@fagerborghotel.no*

*Tlf. 99332218
e-post: kjokken@fagerborghotel.*



SELSKAPS FORSLAG TIL CATERING:



Menyforslag 1:

*Pannestekte kamskjell
med blomkålpurè og soyasmør*

*Reinsdyrfilet / Hjortefilet
med glaserte rotfrukter,
sellerirotpurè og skogsoppsaus.*

*Klassisk creme brulee
med citrus-salat*

kr.710,- / 575,-



Menyforslag 2:

*Røkt Hjortefilet
med tyttebærkrem.*

*Fjellørret
med smørdampet saviokål,
sitronverbena purè og estragonsaus
serveres med urtebakte
vildermose poteter*

*Sjokoladefondante
med vaniljeis*

kr.480,-



Menyforslag 3:

*Kremet blomkålsuppe
med bacon.*

*Helstekt indrefilet av norsk storfe
med rotgrønnsaker og rødvinssjy
serveres med urtebakte amandinepoteter*

*Kanel pannacotta
med crumble og eplemos*

kr.525,-

Kjære Fagerborg gjest



*Spisestua og
Gamle stilla
er lokaler
som egner seg for
15 til 30 personer.*

*Salen
egner seg for selskap
mellom 30 og 55 personer.*

*Vår restaurant Almas Spisestue
kan ta imot selskap
for inntil 120 personer*



Kjære Fagerborg gjest



*Kjellerstua
er vårt lokale
som egner seg for
16 til 20 personer*

*Lokalet er i
gammel bondestil
og har også
salong grupper
i tillegg
til to store grove
spisebord.*

Havets delikatesser

Haneskjell salat (Små kamskjell)
Ferske reker med sitron og majones
Gratinerte sjøkreps, med estragon spedde gr saker
Pastasalat med skalldyr (kremet)
Nykokt hummer naturelle (tillegg i pris)
Østers
Fylte krabbeskjell
Dampede Blåskjell
Kamskjell sashimi med soya eller sitron
Kongekrabbe Naturelle
Sjøgress salat
Grønn salat
Aioli
2 typer vinaigrett
Gressløkrømme
Diverse hjemmebakst brød og smør

Pris kr.665,-
Tillegg i prises for Hummer kr.100,-
(Minimum 10 personer)

Koldtbord:

Hjemmelaget roastbeef
med remulade, løk og sylteagurk.
Grillet kylling fra Gårdsand i Vestfold.
Waldorfsalat.
Hjemme røket laks med eggerøre.
Spekematfat med hjemmelaget potetsalat og flatbrød.
Stor frisk blandet salat med rømmedressing.
Ferske hele reker med sitron og majones.
Hvitvinsdampede blåskjell.
Pastasalat.
Hjemmelagede karbonader med stekt løk.
Godt brød med smør.

kr.565,-
(Minimum 15 personer)

Kontakt vår kjøkkensjef for egne ønsker
Hjemmelaget karamellpudding
Mousse etter ønske
Pasjonsfruktmoussekake
Almas ostekake
Frisk fruktsalat
Dessert forslag be om pristilbud

Menyforslag Tapas



Tapas medium meny kr. 465,-

Scampispyd med hvitløk og chiliolje
Spicy kjøttboller med tomatsalsa
Baconsurrede dadler med persille
Bakte poteter med sitronaioli og chillisaus
Lun chorizo pølse med oliven
Pulled pork
Tomatsalat med fetaost
Frisk salat
Dampet blåskjell med limeblader og sitrongress
Wraps med kylling og aioli

Tilbehør:

Tzatziki - salsa - pesto - pesto rosso
- oliventapenade -
hjemmelaget focaccia - aioli

Desserter be om tilbud

Tapas stor meny kr. 600,-

Stekte scampispyd med chiliolje og hvitløk
Bakte poteter med sitronaioli og chili saus
Dampede blåskjell med sitrongress og limeblader
Marinert asparges med seranoskinke
Manchego ost med aprikosmarmelade
Spicy spanske kjøttboller med salsa
Wraps med kylling og aioli
Salat med agurk, fetaost, dill, mynte og rødløk
Baconsurrede dadler med persille
Ovnsbakt champignon fylt med baconragu
Bruschetta med tomat og basilikum
Lun chorizopølse med oliven
Soltørket tomat med feta

Tilbehør:

Grønn og rød pesto- salsa -
oliventapenade - tzatziki -
hjemmelaget focaccia - aioli

Desserter be om tilbud

Hva koster et selskap?



*Vi har satt opp et eksempel på pris pr. kuvert
for et komplett selskapsarrangement.*

Her er et priseksempel:

Aperitiff ved ankomst

3 retters middag

1 gl hvitvin

2 gl rødvin

Selvfølkelig med alkoholfrie alternativer

Avec

Kaffe servert på buffet til egne kaker

*Prisen inkluderer leie av lokaler,
oppdekking og servering.*

Cirka pris pr. kuvert fra kr.1200.-

*Velkommen til en uforpliktende
samtale!*

