

# Selskap & Bryllup i Tollboden Bakhagen

Er du interessert i å arrangere et selskap eller feire bryllupet ditt i Tollbodens bakhage?  
Vi har satt sammen et tilbud og en utvalg av retter nedenfor.

Vi ser frem til en uformell prat og til å bidra med en hyggelig ramme rundt deres store dag!



## Tilbud, basert på en 3-retters meny

- Til velkomst: To ulike varianter fingermat & Champagne som aperitiff
- 3 retters meny med valg fra meny nedenfor (side 2)
- Kaffe til kake (kake organiseres av gjesten)
- Nattmat i form av Pizza slices
- Bruk av Tollbodens musikkanlegg
- Hvite duker og linservietter på bordene
- Oppdekt med bestikk og glass
- Tilgjengelig barlokale på Tollboden Restaurant etter kl. 23.
- Reduserte priser i baren etter kl. 23 på forhåndsvalgte drinker, øl og vin.

**Pris per person: 1595,-**

Tilbudet er laget som et priseksempel. Vi gleder oss til høre fra dere og til å skreddersy selskapet etter deres ønsker!

Ta kontakt med

Christian Printz, [dagligleder@tollboden.com](mailto:dagligleder@tollboden.com), for nærmere avtale.



## Velg en meny fra følgende retter og vinanbefalinger

### Foretter

#### Kongekrabbe i Laksacurry

Serveres med quinoa, søtpotetchips og syltet fennikel salat.  
[2016 LiebFraumilch, Müller Turgau, Balthasar Ress, Tyskland]

\*\*\*

#### Lavtemperert laks

Serveres med Edamame bønner, blomkålpuré, eple og sesongkålsalat.  
[2016 Via Xanteria, Godello, Spania]

\*\*\*

#### Let røkt andebryst fra Holte gård

Serveres med en variasjon av epler og balsamico glace.  
[2013 Casa Emma, Chianti Classico Rieserva]

### Varmretter fra Jospergrillen

#### Kveite

Serveres med potetstappe med dill, shiitaki sopp, pepperrot og smørsaus spuma.  
[2016 Stonewell, Furmint, Rumania]

\*\*\*

#### Andebryst

Serveres med appelsinkokte gulrøtter, ovnstekte amandine poteter, portvinssaus og pastinakkpuré.  
[2016 Cote du Rhone, Rhone valley, Frankrike]

\*\*\*

#### Kalv mørbrad

Serveres med brokkolini og bacon, ovnstekte amandine poteter og urtesjy.  
[2014/2015 Passitoutgrains, JJ Cofuron, Burgund Frankrike]

### Dessert (med tilhørende dessertvin)

#### Sjokolade Semifreddo

Serveres med friske bær og vaniljeis.

\*\*\*

#### Sitron pai

Serveres med italiensk marengs og bringebær.

\*\*\*

#### Kaffe pannacotta

Serveres med fudge og karamell.