

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 & viner 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: 1.595,-

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, for nærmere avtale.



Velg en meny fra følgende retter og vinanbefalinger

Forretter

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 Xantheria, 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.