



SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE
— Etabl. 1783 —
GamlaVærket
GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED
by Kronen Hotels

SELSKAPSMENYER

På GamlaVærket tilbyr vi fire nøye balanserte selskapsmenyer, skreddersydd for enhver anledning. Vår matfilosofi bygger på tradisjonelle retter laget med de beste norske råvarer, hvor smak, kvalitet og bærekraft står i fokus. Hver meny er satt sammen for å gi gjestene en minneverdig kulinarisk opplevelse, og inkluderer et festpyntet bord for å sette en elegant ramme rundt deres arrangement.

Menyene serveres til selskaper i våre egne lokaler eller i restauranten, som ligger i historiske omgivelser. For å løfte matopplevelsen ytterligere, har vi nøye utvalgt vinanbefalinger som passer perfekt til rettene i hver meny. Det er også mulig å velge vin fra vårt utvalgte vinkart for de som ønsker det.

For å sikre at alt er klart til arrangementet, må menyen forhåndsbestilles senest 10 dager før, med mindre annet er avtalt. Hele gruppen må velge samme meny, og det er et minimumskrav på 10 personer ved bestilling av selskapsmeny. Vi tar også hensyn til allergier og spesialdietter når vi får beskjed på forhånd, slik at maten kan tilpasses hver enkelt gjest.

Velg en av våre utsøkte menyer og la oss sørge for at ditt arrangement blir en opplevelse gjestene vil huske lenge.



DE HISTORISKE
by Kronen Hotels





SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE
— ETABL. 1783 —
GamlaVærket
GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED
by Kronen Hotels

FESTMENY

En eksklusiv kulinarisk opplevelse med delikat kveite sashimi, saftig ytrefilet av lam, og en uimotståelig sjokoladefondant som garanterer en minneverdig fest.

Kveite sashimi

En elegant og frisk forrett bestående av delikat kveite sashimi, perfekt balansert med en forfriskende melonsalat. Retten toppes med en smakfull ponzusaus som gir en harmonisk kombinasjon av søtt, salt og syrlig.

Inneholder: Fisk og soya

*Robert Weil, Riesling Trocken 2021 – flaske 595,-
Zenato, Santa Cristina Lugana 2022 – flaske 890,-*

Ytrefilet av lam

Saftig og mørt lammekjøtt servert med sesongens friske grønnsaker, kremet duchessepoteter og en fyldig rødvinssaus som gir retten en herlig dybde og smak.

Inneholder: Selleri, melk og egg

*Monastier, Cabernet Sauvignon Pays d'Oc 2022 – flaske 595,-
Dom. Des Remizières, Crozes-Hermitage Rhône 2022 – flaske 1050,-*

Sjokoladefondant

En uimotståelig sjokoladefondant med flytende kjerne, servert med friske bær og vaniljeiskrem som skaper en harmonisk avslutning på måltidet.

Inneholder: Egg, hvetegluten og melk

Allergini, Recioto della Valpolicella Classico Veneto 2018 – flaske 1547,-

Pris per person kr. 795,-



DE HISTORISKE
SINCE 1860





SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE
— ETABL. 1783 —
GamlaVærket
GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED
by Kronen Hotels

POTTEMAKERMENY

En smakfull reise gjennom tradisjonelle norske retter, fra fløyelsmyk blomkålsuppe til klassisk sursteik og hjemmelaget karamellpudding.

Kremet blomkålsuppe

En fløyelsmyk blomkålsuppe, rik på smak og tekstur, servert med delikate blomkålbuketter, sprøstekt bacon og en aromatisk urteolje som setter prikken over i'en. Suppen kommer med nybakt brød og Økologisk Røros-smør ved siden av - for en komplett start på måltidet.

Inneholder: Melk, soya og hvetegluten

*Weinhaus Robert Weil, Unique Chardonnay 2022 – flaske 720,-
Dom. Perraud, Mâcon-Loché Chardonnay Burgund 2022 – flaske 950,-*

Tradisjonell sursteik

En klassisk norsk rett med mør sursteik som serveres med dampede grønnsaker, kokte poteter og en rik fløtesaus. Ved siden av får du en frisk Waldorfsalat og tyttebærsyltetøy som gir den perfekte balansen av søtt og syrlig.

Inneholder: Melk, selleri, egg og nøtter

*Monastier, Cabernet Sauvignon Pays d'Oc 2022 – flaske 595,-
Dom. Des Remizières, Crozes-Hermitage Rhône 2022 – flaske 1050,-*

Hjemmelaget karamellpudding

En klassisk karamellpudding laget fra bunnen av, servert med en fyldig karamellsaus og luftig pisket krem for en søt og tilfredsstillende avslutning på måltidet.

Inneholder: Egg og melk

Marchesi Antorini, Muffato Della Salla Umbria 2020 – flaske 1250,-

Pris per person kr. 735,-





SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE
— ETABL. 1783 —
GamlaVærket
GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED
by Kronen Hotels

CAMMERHERRE BENTZON'S MENY

En hyllest til klassiske retter fra GamlaVærket med dype røtter, som inkluderer en utsøkt fiskesuppe, mør indrefilet og en elegant vaniljeparfait.

"Fru Tronæs" Kremet fiskesuppe

Vår signatursuppe, laget etter tradisjonell oppskrift. Fersk fisk, håndpillede reker og strimlede grønnsaker i en silkemyk kremet base. Serveres med nybakt brød og økologisk Røros-smør. En ekte klassiker med smak av norsk kysttradisjon.

Inneholder: Fisk, skalldyr, melk, hvetegluten, sulfitt og selleri

*Robert Weil, Riesling Trocken 2022 – flaske 595,-
Quinta de Couselo, Rosal Galicia 2022 – flaske 730,-*

"Cammerherre Bentzon's" Indrefilet

Mør indrefilet av storfe, servert med sesongens friske grønnsaker og en fyldig, krydret peppersaus. Retten kompletteres med perfekt stekte Anna poteter og byr på en elegant og smakfull matopplevelse.

Inneholder: Melk og selleri

*Monastier, Cabernet Sauvignon Pays d'Oc 2022 – flaske 595,-
Bodega Muga, Reserva Rioja 2019 – flaske 980,-*

Vaniljeparfait

En lett og luftig vaniljeparfait servert med friske bær og bærcoulis som gir en frisk avslutning.

Inneholder: Melk og egg

Poderi Elia, Moscato d'Asti Piemonte 2019 – flaske 650,-

Pris per person kr. 775,-





SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE
— Etabl. 1783 —
GamlaVærket
GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED
by Kronen Hotels

TEGLESTEINMENY

En smakfull reise med klassisk storfetartar, delikat kveite i potetlokk og en uimotståelig apfelstrudel som feirer det beste av både kjøtt og sjømat.

Tartar av storfe

Klassisk råbiff servert med kapers, reddik, syltet løk og cornichon. Toppet med kremet eggeplomme, og akkompagnert av ferskt brød og økologisk Røros-smør. En ekte delikatesse for kjøttelskere.

Inneholder: Sennep, egg, hvetegluten, melk og sulfitt

*Canevel Spumanti, Casa Canevel Prosecco DOC Veneto NV – flaske 595,-
Baron – Fuenté, Tradition Brut Champagne NV – flaske 1250,-*

Kveite i potetlokk

Mørt kveitefilet dekket med potetlokk, servert med sautert spinat, rosenkål, aspargesbønner og løk. Servert med en chorizo smørsaus som gir en spennende smak. En delikat sjømatrett med karakter.

Inneholder: Fisk, melk, egg og sulfitt

*Schloss Gobelsburg, Grüner Veltiner Kamptal Dac 2021 – flaske 775,-
Domaine des Marronniers, Petit Chablis Burgund 2021 – flaske 990,-*

Apfelstrudel

Lett filodeig fylt med norske epler og cognac-marinerte rosiner. Den serveres varm og serveres med rik karamellsaus, ristede nøtter og vaniljeis. En perfekt avslutning på måltidet.

Inneholder: Melk og egg

Marchesi Antorini, Muffato Della Salla Umbria 2020 – flaske 1250,-

Pris per person kr. 755,-



DE HISTORISKE
SINCE 1783

