



Generelle betingelser
selskabsbestilling

Våren 2024

Innledning

I dette dokumentet har vi samlet den viktigste informasjonen for både små og store selskaper. Vi tilbyr selskaper i egne rom og lokaler, og i a la carte-avdelingen. Alle priser gjelder for inneværende kalenderår. Det tas forbehold om prisendringer ved årsskifte.

Ta gjerne kontakt med oss for ytterligere avklaringer eller nærmere planlegging av ditt selskap.

Mat

Kumlegaarden har ingen faste selskapsmenyer/-priser og skreddersyr ethvert festmåltid sammen med dere. Prisene varierer derfor avhengig av hva slags meny og drikketype/-mengde som velges.

Selskap over ti personer må samles om lik meny for hele selskapet. Menyen må være forhåndsbestilt senest 14 dager før. Det tilrettelegges selvfølgelig for allergier og andre diettbehov for de det gjelder, såfremt dette er informert om i god tid i forveien.

Lengre ned har vi listet opp noen eksempelmenyer som kan brukes til inspirasjon. Oppgitte priser er pr. kuvert og det tas forbehold om sesongmessige endringer.

Menyforslag:

Meny 1 - 750.-

Ørretrillette med dillmajones og rugbrødchips (fisk, melk, hvete, rug, egg)

Helstekt okse indre med friske grønnsaker, poteter og rødvinssaus (melk, sulfitt, selleri)

Karamellpudding med krem (melk)

Meny 2 - 840.-

Carpaccio av saltet og kaldrøkt vågehval

(melk, pinjekjerner)

Dampet kveite med friske grønnsaker, poteter og Chablissaus

(fisk, melk, sulfitt, selleri)

Sjokoladefondant med bringebærsorbet

(melk, hvete, egg)

Meny 3 - 825.-

Kremet hummersuppe

(skalldyr, melk, selleri, hvete)

Bressert høyrygg med friske grønnsaker, poteter og rødvinssaus

(melk, sulfitt, selleri)

Baileysmousse med hjemmelaget espressoiskrem

(sulfitt, egg, melk)

Meny 4 -

Pannestekt kamskjell i egen kraft

(skalldyr, melk, sulfitt)

Hjort indre med baconsauterte grønnsaker, tyttebær, poteter og enebærkremet saus

(sulfitt, melk, selleri)

Pasjonsfruktmoussekake på hasselnøttbunn

(melk, hasselnøtt)

Meny 5 - 825.-

Krabbe fra Hitra, på brioche med estragonmasjones

(skalldyr, melk, egg, hvete, sennep)

Sukkersaltet ørrett med asparges, beurre blanc og poteter

(sulfitt, melk, selleri)

Sjokoladekrem på nøttebunn med salt karamell

(melk, egg, valnøtt, hasselnøtt)

Drikke

Viner

Mange assosierer «husets vin» med vin i den nederste delen av kvalitetshierarkiet og til en lavest mulig pris. For oss er husets vin noe mer, noe som skal representere eller gjenspeile restaurantens kvalitet og ambisjoner. Husets viner på Kumlegaarden er derfor nøye utvalgt til å matche vårt kjøkken.

Husets musserende: Gustave Lorentz Cremant d'Alsace - 800.-

Husets hvitvin: Gustave Lorentz Riesling Reserve - 675.-

Husets rødvin: Gustave Lorentz Evidence Pinot Noir - 850.-

Restaurantens kjellerliste kan oversendes på forespørsel dersom man ønsker andre viner/vinpakker. Vår vinkelner setter gjerne sammen forslag til dere ut fra deres preferanser.

Man belastes per åpnede flaske.

Bar/drikke etter middagen

Bar etter middagen kommer i tillegg. Angående bar kan dere sette begrensning, til et på forhånd avtalt beløp. Det er også en mulighet å ha fri bar med øl og vin, så kan gjester kjøpe

drinker etc individuelt. Drikkebonger er også en løsning. Bonger må i så fall ordnes av dere. Noen velger å la gjestene betale for alt av alkohol selv etter kaffe og avec. Det er mange måter å gjøre dette på og sammen finner vi den løsningen som passer dere best.

Andre utvalgte drikkevarer/priser

Mineralvann: Fra kr. 52.-

Alkoholritt øl: Fra kr. 52.-

Filterkaffe: 52.- inkludert påfyll

Alkoholritt alternativ til vin: Vi tilbyr eplemoster og andre fruktdrikker fra flere forskjellige norske produsenter og setter gjerne sammen en alkoholfri drikkepakke til måltidet. Priser fra kr. 160.- per flaske.

Lokaler og lokalleie

1. etasje: Benyttes i det daglige som a la carte-avdeling og har plass til opptil 80 gjester. Lokalleie er kr. 7.500.-

Hovedstuen i 2. etg: Chambree separee med kapasitet på 20 personer. Lokalleie er kr. 2.500.-

Vinstua i 2. etg: Chambree separee med kapasitet på seks gjester. Her tilbys kun kjøkkensjefens meny som varierer etter sesong. Egne betingelser gjelder, ta kontakt for mer informasjon. Lokalleie oppgis på forespørsel.

Hele 2. etasje: Lokalleie er kr. 3.500.-

Hele huset (1. og 2. etasje): Lokalleie er kr. 15.000.-

Leie av lokaler inngås kun skriftlig pr. epost - se kontaktinformasjon nederst.

Kaker

Vi har egen mesterkonditor på huset som lager alle typer kaker på bestilling.

Medbrakte kaker er tillatt mot kr. 40.- pr gjest.

Blomster/pynt/dekorasjon

Bord pyntes med elektriske lys og single roser i vaser som standard.

Ønskes annen bordpynt kan man enten står for dette selv eller via oss leie inn blomsterleverandør. Egne priser gjelder og varierer ut fra valgte blomster/type blomst, snittblomster eller oppsats, bordoppsett m.m. Merk at dersom man vil stå for borddekorasjon selv, må det avtales tidspunkt for når en kan komme og pynte bordene i forkant av selskapet. Det garanteres ikke at man kan komme dagen før for å pynte bord/lokalet.

Hvite duker er valgfritt. Ved ønske om duker tilkommer 60.- pr duk. Ønskes andre farger må man ordne dette på selv.

Lydanlegg

Vi har eget lydanlegg beregnet for bakgrunnsmusikk og taler (håndmikrofon).

Kontaktinformasjon

Reservasjoner kan gjøres både via telefon og epost. Ønsker man å leie lokaler gjøres dette via epost og reservasjon er ikke endelig før skriftlig bekreftelse foreligger.

Epost: restaurantsjef@kumlegaarden.no

Telefon: 6493 8990