

# Selskapsmeny 2011

## LetoHallen Hotell

### Gardermoen Messe- og Konferansesenter

*LetoHallen Hotell åpent høsten 2008 en helt ny hotell, kurs og selskapsavdeling. Møte og selskapsrommene er lyse og luftige og har god takhøyde, og har alt teknisk utstyr på plass. Vi kan dekke til selskap for opp til 70 personer i denne avdelingen. Er det større selskap har vi flere lokaler andre steder på huset vi kan benytte. Vi har kapasitet for opptil 1000 personer. Vi har nå også 101 topp moderne hotellrom, hver med en unik utsmykning av kunstnerduoen Mette Myglund / Ellen Jacobsen. En helt spesiell minisuite kan vi også tilby våre gjester dersom man ønsker litt større plass*

*Selskapsmenyene nedenfor er våre forslag, men er det ønske om noe annet komponerer gjerne våre dyktige kokker menyen i samarbeid med dere.*

*Kontakt oss gjerne for en uforpliktende visning og en hyggelig prat.*



#### **Forretter**

*Pannestekt scampi  
m/valmuefrø og tomat/urte concassé.  
Kr. 105,-*

*Toast Skagen  
m/ melba toast  
Kr. 105,-*

*Lun Asparges m/ seranoskinke,  
basilikum og parmesan  
Kr.95,-*

*Smørstekt Kamskjell  
m/ småløk, vårløk og sitron  
Kr. 110,-*

*Viltpaté m/ mintgele  
Frisésalat og pinjekjerner  
Kr. 105,-*





### **Hovedretter**

*Helstekt ytre – svinefilet  
med basilikum og surret m/ seranoskinke  
potetvalg og choron saus  
Kr. 315,-*

*Hjortemedaljong  
pære m/ rognebærgele, gratinert tomat med sopp  
og stekt rosenkål med bacon  
Potetvalg og fløtesaus  
Kr. 405,-*

*Helstekt Entrecôte  
Fylt tomat med mais à la crème, champignon,  
Smørdampet aspargeskål  
potetvalg og rødvinsjy  
Kr. 375,-*

*Fylt Kalkunbryst  
med vårløk, gulrøtter og champignon  
potetvalg og appelsinsaus  
Kr.390,-*

*Alle rettene serveres 2 ganger*

*Det kan velges mellom følgende poteter;  
Kokte, Bakte, Smørdampet, Steke kløftpoteter, Gratinerte poteter*

*Det kan velges mellom følgende grønnsaker;  
Glaserte rotgrønnsaker, ovnsbakte grønnsaker og kokte grønnsaker*



### **Dessert**

*Crème Brulé  
Kr. 85,-*

*Ostesymfoni med 5 sorter ost  
Valnøtter, tørket frukt og coulis  
Kr. 120,-*

*LetoHallens iscup fantasi  
Ananas, kirsebær, iskjeks, eggelikør, mandelflarn  
Kr. 95,-*

*Hjemmelaget sjokolademousse  
m/ coulis  
Kr. 105,-*

## Bryllupsmeny, 3 retter



### Velkomstdrink

1 glass musserende



### Forrett

Smørstekt Kamskjell  
m/ småløk, vårløk og sitron

1 glass hvitvin

*Paarl Hills, Sør Afrika, tørr, fruktig, solgul farge*



### Hovedrett

Helstekt Entrecôte  
Fylt tomat med mais à la crème,  
champignon, smørdampet aspargeskål  
potetvalg og rødvinsjy

2 glass rødvin

*Sonador, Argentina, mørkebrun, fylldig med noe sødme*



### Dessert

LetoHallens iscup fantasi  
Ananas, kirsebær, iskjeks, eggelikør, mandelflarn



### Kaffe / avec

1 glass cognac eller likør



Kr. 1.055,-pr person

Prisen inkluderer selskapslokale, oppdekking, lys, servietter og servitører.

Dere kan selv ta med egne kaker.

Blomster og annen bordpynt er ikke inkludert og kan medbringes, eller bestilles gjennom oss.

Vi kan også være behjelpelig med å lage ev. bonger for baren.