

## Kjære Fagerborg gjest

*Fagerborg Hotel ble etablert allerede i 1923 og har siden den gang vært Lillestrøms fremste overnattings og serveringsted. Næringsliv og offentlig virksomhet, barndåp, konfirmasjon, bryllup og jubileer er viktige begivenheter for folk flest.*



*Det er en ære for oss at du vurderer å arrangere selskapet ditt i Fagerborgstuene. På de neste sidene presenterer vi noen menyforslag, og håper du kan finne noe som faller i smak. Utover menyforslagene kan vår kjøkkensjefen Øyvind Jensen samarbeid med deg (dere) og sette sammen en meny etter personlig ønsker. Velkommen til en uforpliktende samtale om meny og arrangement.*

Kjære Fagerborg gjest



*Av erfaring vet vi at . . .  
Mange av våre gjester lurer ofte på hva  
Den totale kuvertpris vil beløpe seg til.*

*Her er et priseksempel:*

*Aperitiff ved ankomst*

\*

*3 retters middag*

\*

*1 gl hvitvin*

*2 gl rødvin*

*Selvfølgelig med alkoholfrie alternativer*

\*

*Avec (Cognac)*

\*

*Kaffe servert på buffet til egne kaker*

\*

*Prisen inkluderer leie av lokaler,  
oppdekking og servering.*

\*

*Cirka pris pr. kuvert fra kr. 900.-*

*Velkommen til en uforpliktende  
samtale!*

Kjære Fagerborg gjest



*Spisestua og  
Gamle stilla  
er lokaler  
som egner seg for  
15 til 25 personer.*

*Når man leier lokale  
Salen  
til over 40 personer  
får man Spisestua og  
eventuelt gamle Stilla  
i tillegg  
for hyggelig samvær  
etter middagen*

Kjære Fagerborg gjest



*Kjellerstua  
er vårt lokale  
som egner seg for  
16 til 20 personer*

*Lokalet er i  
gammel bondestil  
og har også  
salonggrupper i tillegg  
til to store grove  
spisebord.*



*Almas spisestue er til daglig hotellets A la carte restaurant, som ofte blir brukt til små og større sammenkomster.*



*Er man fra 80 til 120 gjester kan lokalet benyttes til privat arrangement*

*Almas Spisestue*

Kjære Fagerborg gjest



**FAGERBORG**

*Bar & Dans*

*Hva med  
Events  
Fødselsdagsparty  
Reunion  
eller andre uformelle  
selskaper i nattklubben?*

*Du og dine gjester ankommer  
til ferdig dekket lokale.  
Vi serverer gjerne tapas,  
fingermat eller annet etter  
ønske?*

*Dere disponerer nattklubben  
eksklusivt frem til kl. 2300  
deretter kan festen fortsette  
ut i de små timer.*

*Se våre forslag  
til tapas meny*

Kjære Fagerborg gjest



Meny forslag



*Salen: Lokale for 30 til 60*

### *Fem retters vintermeny*

*Sellerisuppe  
med røkt blåkveite*

\*

*Sopprisotto  
med trøffelskum og vårløk*

\*

*Marinert scampi  
med gaspachoshot*

\*

*Granite  
med smaken av agurk,  
lime og Captain Morgan*

\*

*Okse indrefilet  
med hjemmelaget pølse  
og potetfondante  
servert med glaserte rotfrukter  
og rødvinssjy*

\*

*Panna cotta  
med lime og chilibakt  
ananas og karamell crisp*

*kr. 595,-*

## Menyforslag:



*Marinert scampi  
med gaspascho-shot*

\*

*Svinefilet  
fylt med urter og kremost,  
servert med urtebakte  
amandinepoteter  
og paprikasjy*

\*

*Klassisk creme  
brul e med b ersalat*

*kr.465,-*

*Blomk alsuppe  
med spr stekt bacon  
og v rl k*

\*

*Kveite  
gratinert med estragonsm r,  
Servert med potetpure,  
julienne gr nnsaker  
og skalldyrskum*

\*

*Sjokolademousse  
med appelsinsalat*

*kr.479,-*

*Hvitl kstekst krepsehale  
med selleripure,  
sitrussalat og syltet r dl k*

\*

*Lammeskank  
med glaserte rotfrukter,  
potetpure og r dvinsaus*

\*

*Peti four -tallerken  
med sjokolademousse  
og bringeb ersorbet*

*kr.485,-*

## Menyforslag:



*Lun vichyoyssoise  
med røktblåkveite og salat*

\*

*Liveche kylling  
med grønnsakscasolette  
servert med marmelade av løk og  
timian og amandinepoteter*

\*

*Marinerte bær  
med sabayonne og  
høvlet sjokolade*

*kr.455,-*

*Røkt ørretfilet  
ertepure, glasert sopp  
og soya servert med  
marinert salat og trøffelolje*

\*

*Hjort  
med glaserte rotgrønnsaker,  
kremet soppstuing  
Amandinepoteter*

\*

*Pasjonsfruktmousse  
med bringebær*

*kr.540,-*

*Sellerisuppe  
med norzolaost og stekt sopp*

\*

*Oksefilet  
med glaserte grønnsaker og  
annapotet servert med  
sopprisotto og rødvinsirup*

\*

*Melkesjokoladebrulèe  
med bringebærsorbet  
og karamelliserte hasselnøtter*

*kr.538,-*

## Menyforslag Tapas



### Tapas medium meny kr. 355,-

Scampispyd med hvitløk og chiliolje  
Spicy kjøttboller med tomatsalsa  
Helstekt ørret med linsesalat og rødløk  
Bakte poteter med sitronaioli og chillisaus  
Lun chorizo pølse med oliven  
Biter av svinefilet og portvinsglace  
Tomatsalat med fetaost  
Grønnsakstortilla med frisk salat  
Dampet blåskjell med limeblader og sitrongress  
Quesadilla med chevre og kylling  
Tilbehør:  
Hummus  
Tzatziki  
Salsa  
Pesto  
Pesto rosso  
Ingefærsjy  
Oliventapenade  
Hjemmelaget focaccia  
Aioli

### Tapas stor meny kr. 598,-

Stekte scampispyd med chiliolje og hvitløk  
Bakte poteter med sitronaioli og chili saus  
Dampede blåskjell med sitrongress og limeblader  
Marinert asparges med seranoskinke  
Manchego ost med aprikosmarmelade  
Spicy spanske kjøttboller med salsa  
Helstekt ørret med linsesalat og rødløk  
Quesadillas med chevre og kyllingsalat  
Salat med agurk, fetaost, dill, mynte og rødløk  
Grønnsakstortilla med frisk salat  
Baconsurrede dadler med persille  
Ovnbakt champignon fylt med baconragu  
Bruschetta med meloncarpaccio og mynte  
Lun chorizopølse med oliven  
Tilbehør:  
Hummus  
Grønn og rød pesto  
Ingefærsjy  
Salsa  
Oliventapenade  
Tzatziki  
Soltørket tomat med feta  
Hjemmelaget focaccia  
Aioli