



Generelle betingelser
selskabsbestilling

2025

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.

Med forbehold om feil.

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 - 785.-

Ørretrillette med dillmajones og rugbrødcchips

(fisk, melk, hvete, rug, egg)

Helstekt okse indre med friske grønnsaker, poteter og rødvinsaus

(melk, sulfitt, selleri)

Karamellpudding med krem

(melk)

Forslag vinpakke til meny 1 - 350.-

Gustave Lorentz Riesling Reserve 2023

Lanessan 2011

Meny 2 - 885.-

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)

Forslag vinpakke til meny 2 - 355.-

Zilliken Riesling 2020

Brocard Chablis La Boissonneuse 2021

Meny 3 - 895.-

Kremet hummersuppe

(skalldyr, melk, selleri, hvete)

Bressert høyrygg med friske grønnsaker, poteter og rødvinssaus

(melk, sulfitt, selleri)

Pasjonsfruktmoussekake på hasselnøttbunn

(melk, hasselnøtt)

Forslag vinpakke til meny 3 - 400.-

Trimbach Riesling Selection Vieilles Vignes 2021

Malvirà Barbera d'Alba 2022

Meny 4 - 875.-

Pannestekt kamskjell i egen kraft

(skalldyr, melk, sulfitt)

Hjort indre med baconsauterte grønnsaker, tyttebær, poteter og

kremet viltsaus tilsatt enebær

(sulfitt, melk, selleri)

Brunostis på sjokoladecrumble

(sulfitt, egg, melk)

Forslag vinpakke til meny 4 - 390.-

C. Moreau Chablis 2022

Domaine de Lises Crozes Hermitage 2020

Meny 5 - 775.-

Rødbettartar med eggeplomme, syltet rødløk og kapers

(egg, sulfitt, hvete, melk)

Sukkersaltet ørrett med asparges, beurre blanc og poteter

(fisk, sulfitt, melk, selleri)

Sjokoladekrem på nøttebunn med salt karamell

(melk, egg, valnøtt, hasselnøtt)

Forslag vinpakke til meny 5 - 525.-

Claude Riffault Sancerre Les Chailloux 2021

Trimbach Riesling reserve 2022

Meny 6 - 875.-

Husets konjakk- og akevittgravede laks på rugbrød med sennepssaus

(fisk, melk, rug, hvete, sennep)

Helstekt okse indre med friske grønnsaker, poteter og rødvinsasus

(melk, sulfitt)

Omelette Norvégienne med tørket fiken og appelsin på hasselnøttbunn

(melk, egg, hasselnøtt, valnøtter)

Forslag vinpakke til meny 6 - 355.-

Trimbach Pinot Gris Reserve 2018

Matthieu Barret Petit Ours Côte du Rhône 2023

Meny 7 - 625.-

Dagens suppe med ferskt brød og smør

(opplyses ved bestilling)

Helstekt indre av svin med friske grønnsaker, poteter

og kremet soppsaus

(melk, sulfitt)

Sjokolademousse

(melk, egg)

Forslag vinpakke til meny 7 - 280.-

Husets hvitvin

Husets rødvinn

Alle oppgitte priser er per kuvert. Vinpakker inkluderer ett glass til forrett og ett glass til hovedrett. Årgangsendringer kan forekomme.

Drikke

Viner

For oss representerer husets vin noe mer enn det rimeligste alternativet. Disse vinene skal gjenspeile restaurantens kvalitet og ambisjoner, og være nøye plukket ut for å passe til det meste av maten som serveres. Husets viner på Kumlegaarden er derfor nøye utvalgt til å matche vårt kjøkken, og endres i takt med sesong. Husets viner er med andre ord gode alternativer til flere av de foreslåtte vinpakkene nevnt overfor.

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 åpnete 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. 10.000.-

Hovedstuen i 2. etg: Chambree separee med kapasitet på 20 personer. Lokalleie varierer mellom kr. 2.500.- og 5.000.- avhengig av sesong og type arrangement.

Vinstua i 2. etg: Chambree separee tilknyttet vår unike "vinkjeller", med kapasitet på seks gjester. Egne betingelser gjelder, ta kontakt for mer informasjon. Lokalleie oppgis på forespørsel.

Hele 2. etasje: Lokalleie oppgis på forespørsel.

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 (gjelder kun i leide lokaler - i a la carte-avdeling er ikke medbrakte kaker tillatt).

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.

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