

Bespisning & Selskapelighet på Reenskaug Hotel

I mer enn 140 år, har mennesker hatt sitt daglige virke ved vårt hotell.
Våre gjesters behov for mat, drikke og overnatting, har blitt vel ivaretatt.
Hotellets «stuepiker» har redd senger og dyktige kokker har stått ved grytene.
Bord har blitt dekket til fest - med stivet damask, blankpussede lysestaker og kanner.
Servitører og «servitriser» i blondeforklær, har sørget for hotellgjestenes ve og vel.
På vårt hotell blir tradisjonene også i dag ivaretatt etter beste evne.
Her er det MYE historie i veggene!



Vår nye og spreke lobby, restaurant, bar og sosiale HUB, representerer innovasjon og nytenkning, for å kunne imøtekomme dagens gjesters behov. Her står dørene åpne for alt fra noen timers hjemmekontor, en matbit eller bare et ønske om å drømme seg bort, mens hotellgjestene triller kofferten forbi. Vår «lobby» gir deg en Continental opplevelse i hjertet av idylliske Drøbak.



I «The Lobby» tilbys frokost, lunsj og A la Carte, samt en 3-retters selskapsmeny (min. 15 personer)
Vårt nye, lekre «Chambre Séparée» kan bookes for inntil 10 personer.

The Lobby

Vårens selskapsmeny...

Forretter

Ørret mosaikk

servert med persille-fiskefarse, yoghurt-emulsjon, sort blekksprutpulver og en frisk agurksaus
(fisk, skalldyr, laktose, egg)

Smørstekt sjøkreps

servert med en frisk squash-rull fylt med skalldyr tartar og eple samt fersk quinoasalat
(skalldyr, bløtdyr, laktose)

Sopp duxelle tartelett

servert med chevre, sort hvitløks-emulsjon, salat og purrechips (kan lages vegan)
(melk, gluten)

Hovedretter

Honningglasert andebryst

servert med rødvinssaus, sesongens grønnsaker og pommes Anna
(laktose)

Sous vide torsk

servert med tapioca chips, sort hvitløks-emulsjon, tørket torskeskinn, soppsaus, og pommes Anna
(fisk, skalldyr, laktose, egg)

Helstekt indrefilet av storfe

servert med sesongens grønnsaker, amadine poteter og rødvin sause
(sulfitt, laktose)

Dessert

Jordskokk filokurv

med kaffekrem, karamellsaus og mareng
(gluten, laktose, egg)

Tricolor Panna Cotta

med solbær, rødbeter, vanilje og sjokolademousse
(egg, laktose)

Kr. 695,- Pr. person

Velg & sett sammen din egen 3 retters meny...

Bespisning & Selskap i eget lokale...

Ved ønske om lukket selskap, tilbyr vi hyggelige Jacobinestuen, som har fleksible vegger.

Lokalet er velegnet for alt fra mindre sammenkomster til større arrangementer, som for eksempel dåp, konfirmasjon, bryllup, begravelse, bursdagsfest, vennefest, nabofest, sommerfest eller julebord.

Kapasitet: 20-90 personer. Eget lokale: kr 3.500,- Velg mellom langbord, småbord eller runde bord.



Stilfull pynting og oppdekking skaper en god atmosfære. Våre servitører har lang erfaring ...



Trenger du overnatting i forbindelse med besøket?

Vi tilbyr våre selskapsgjester overnatting i hyggelige hotellrom til rabatterte priser.
Vær oppmerksom på at dette tilbudet kun gjelder ved direkte booking til hotellet.

Ta gjerne kontakt med oss: mail@reenskaug.no +47 64 98 92 00

Ved bestilling er utgangspunktet de covid 19-regler som gjelder «pr. i dag».

Disse kan endre seg, og dette forholder vi oss fortløpende til.