

Bespising & 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.
Hotelllets «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

Høst og jul selskapsmeny...

Forretter

Gresskarsuppe

Servert med kamskjell, ristede gresskarfrø og krutonger
(laktose, gluten, skaldyr og bløtdyr)

Dåhjort carpaccio

Servert med ristede hasselnøtter, krutonger og salat, svart løk-emulsjon og yoghurt-emulsjon
(laktose, gluten, egg, nøtter)

Beter tartar

Servert med yoghurt-emulsjon, hasselnøtter og chevre
(laktose, egg, nøtter)

Hovedretter

Stekt kveite

Servert med ovnsbakt gjærsaus, jordskokk-pure, sesongens grønnsaker og ovnsbakte poteter
(fisk, laktose)

Confitert Andelår

Servert med croquette, sherrysaus, sesongens grønnsaker og gratinerte poteter
(laktose, gluten, egg, sulfitt)

Ribbetallerken "Lobby style"

Servert med syltet rød og hvit spisskål, rotmospure, tyttebærsaus og ovnsbakte poteter
(laktose, sulfitt)

Dessert

Riskrem med honeycomb

Servert med ristede mandler og rød sherrykompott
(laktose, nøtter)

«Irenas» sjokoladecake

Servert med pistasjcrumble og yoghurtis
(laktose, gluten, egg)

Gresskarbrownie

Servert med karamellisert popcorn og saltet karamellis
(laktose, gluten, egg, nøtter)

Kr. 745,- 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.