



Selskapsmeny vår og sommer

Spring and Summer Banquet Menu

I Hortens Storstue, som de lokale kjenner oss som, er topp kvalitet viktig og gode råvarer i fokus. Vi setter vår stolthet i å bruke sesongens beste råvarer, nøye utvalgt av kjøkkenet vårt. Menyene reflekterer de ulike årstidenes smaker, og vi lar oss inspirere av det som er best og tilgjengelig akkurat nå.

For en komplett matopplevelse tilbyr vi drikke- og vinpakker som harmonerer med menyen. Enten du ønsker edle dråper fra vårt eget bryggeri, klassiske viner eller noe alkoholfritt, så vil vi sørge for at smakene løftes og balanseres.

Selskapsmenyene våre gjelder for grupper fra 10 gjester, og vi ber om at alle velger de samme rettene for enklere planlegging og jevn kvalitet.
Menyen tilpasses selvfølgelig ved allergier eller spesielle behov.

At Horten's Grand Hall, as the locals know us, top quality and excellent ingredients are always in focus. We take great pride in using the finest seasonal produce, carefully selected by our kitchen team. Our menus reflect the flavors of the changing seasons, inspired by what is best and most available right now.

To complete the dining experience, we offer beverage and wine pairings that complement each menu. Whether you prefer refined selections from our own brewery, classic wines, or non-alcoholic alternatives, we will ensure a perfect balance of flavors.

Our banquet menus are available for groups of 10 or more, and we kindly ask that all guests choose the same dishes to ensure smooth planning and consistent quality.
Of course, the menu can be adapted for allergies or special dietary requirements.



Forretter | Starters

Torskekjake **185,-**
**Rødbetehummus, romanesco, mango,
ørretrogn og sprø jordskokkchips**

*Cod Cheek
Beetroot hummus, romanesco, mango, trout roe
and crispy Jerusalem artichoke chips*

Hjemmelaget storfe culotte **195,-**
**Tomatconfit, plommesyttetøy, fermentert reddik
og sjøgress fra Lofoten**

*Homemade Beef Culotte
Tomato confit, plum jam, fermented radish and
Lofoten seaweed*

Konfitert piggvar **205,-**
Grillet fennikel, blomkål, grønn selleri og kapers

*Confit Turbot
Grilled fennel, cauliflower, green celery and capers*



Hovedretter | Main Courses

Kalv mørbrad **465,-**
**Pastinakkrem, konfiterte rotgrønnsaker,
karamelliserte regnbuegulrøtter og barbareskosaus**

*Veal Sirloin
Parsnip purée, confit root vegetables, caramelized
rainbow carrots and barbaresco sauce*

Urtebakt kveite **475,-**
**Blomkål, jordskokk, nepe, rødkålsalat
og sicilianske brødsmuler**

*Herb-Baked Halibut
Cauliflower, Jerusalem artichoke, turnip,
red cabbage salad and Sicilian breadcrumbs*

Sardinsk fregula ai frutti di mare **485,-**
**Skjell, blekksprut, akkar, reker og mini-kamskjell
som i en smakfull skalldyrdrøm**

*Sardinian Fregula ai Frutti di Mare
Shellfish, squid, cuttlefish, shrimp and baby scallops
as in a rich seafood dream*



Desserter | Desserts

Fransk sjokoladefondantkake **185,-**
Servert med bringebærsorbet

*French Chocolate Fondant Cake
Served with raspberry sorbet*

Mascarponekrem **185,-**
Sbrisolona, tindvedcoulis og ferske bær
(Sbrisolona = italiensk smuldrekake med mandler)

*Mascarpone Cream
With sbrisolona, sea buckthorn coulis and fresh berries*

Mojito semifreddo **195,-**
Med sitronsorbet og eksotisk frukt

*Mojito Semifreddo
With lemon sorbet and exotic fruits*

Ost | Cheese

Ostetallerken **245,-**
**Tre utvalgte oster, servert med husets kompott,
honningglaserte valnøtter, druer, brød og kjeks.**

Cheese Platter
*Three selected cheeses served with house compote,
honey-glazed walnuts, grapes, bread, and crackers.*