



PALMEN

RESTAURANT

Selskapsmeny / Set dinner menu

889,-

Vi ber vennligst om at det velges én hovedrett for hele selskapet hvis dere er 7 personer eller flere.
Informasjon om allergier eller spesielle dietter må være oss i hende senest 3 dager før ankomst.
Selskapet belastes for de bestilte antall menyer, hvis ikke annet er avtalt.
Siste frist for endringer kl 12:00 dagen før ankomst.

*We kindly request that one menu is chosen for the entire party if you are 7 people or more.
Information on allergies and special diets must be sent to us no later than 3 days prior to arrival.
The party will be charged for the ordered numbers of the menus, unless otherwise is agreed on.
Changes must be sent latest 12:00 the day prior to the event.*



Selskapsmeny



Set menu

PALMEN

RESTAURANT

3-retters / 3 course

Selskapsmeny / Set dinner menu

889,-

Forrett / Starter

Tartar av norsk storfe

Tartar of Norwegian beef

Norsk storfekjøtt, røkt eggeplommekrem, surdeigskjeks, gressløkolje, stikkelsbær og portvinsgelé.
Norwegian beef, smoked egg yolk cream, sourdough crisp, chive oil, gooseberries and port wine gel.

Innholder/contains: melk/milk, hvete/wheat (gluten), egg, sulfitter/sulfites

Hovedretter / Main Courses

Torsk

Cod

Pannestekt torskefilet, sauterte grønne erter, syltet rødløk, hvitløkschips, dill og champagne beurre blanc.
Pan-fried cod fillet, sautéed green peas, pickled red onions, garlic chips, dill and Champagne beurre blanc.

Innholder/contains: melk/milk, hvete/wheat (gluten), fisk/fish, selleri/celery, sulfitter/sulfites

Eller / Or

Reinsdyr

Reindeer

Mørbrad av reinsdyr, ristet kastanjekrumme, savoykål, plommegelé, enebær-demi-glace og potet mousseline
Reindeer rump steak with roasted chestnut crumble, savoy cabbage, plum gel, juniper demi-glace, and potato mousseline.

Innholder/contains: melk/milk, hvete/wheat (gluten), selleri/celery, sulfitter/sulfites

Dessert

Profiterole

Profiterole

Profiterole med mousse og saus av Tuma Yellow-sjokolade, banansorbet, banankompott og rom.
Profiterole with Tuma Yellow chocolate mousse and sauce, banana sorbet, banana compote and rum.

Innholder/contains: hvete/wheat (gluten), melk/milk, egg)

GRAND HOTEL OSLO

PALMEN

Selskapsmeny



Set menu

PALMEN

RESTAURANT

Vinanbefalninger / Wine recommendations

Tartar av norsk storfe / Tartar of Norwegian beef

Grüner Veltliner Langenlois Rudolf Rabl Kamptal Austria

Chablis Premier Cru Vaillons Brocard Burgundy France

Pinot Noir Villa Wolf Pfalz Germany

Pinot Noir Chateau Du Cray Andre Goichot Burgundy France

905,-

1430,-

745,-

1245,-

Torsk / Cod

Riesling Charm Georg Breuer Rheingau Germany

Vermentino La Pettegola Castello Banfi Tuscany Italy

Chardonnay Ampelio Langhe Fontanafredda Piemonte Italy

Pouilly Fuisse Andre Goichot Mâconais Burgundy France

875,-

915,-

1175,-

1430,-

Reinsdyr / Reindeer

Malbec Amalaya Calchaquí Valley Argentina

Periquita Reserva J.M Fonseca Setúbal Portugal

Langhe Nebbiolo Paolo Scavino Piemonte Italy

Crozes Hermitage J. Denuzieres Rhône France

Barolo Serralunga d'Alba Fontanafredda Piemonte Italy

730,-

755,-

1195,-

1225,-

1825,- (1L)

Profiterole / Profiterole

Kopke LBV Douro Portugal

Recioto Valpolicella Tesauro Veneto Italy

110,- 6 cl

127,- 6 cl

GRAND HOTEL OSLO

PALMEN



PALMEN

RESTAURANT