

SELSKAP PÅ STOCK

Vi har svært gode forutsetninger til å gjøre selskapet ditt vellykket. Anledninger som – etter jobben, styremiddag, bryllup, jubileum, representasjon eller ganske enkelt vennegjengen – vi har lang og bred erfaring. Avtal direkte med kjøkkensjef Tord og restaurantsjef Stefan.

Er dere over 8 bestiller dere samme meny. Vi setter opp menyforslag og anbefaler drikke til. Vi er fleksible og gode i det meste. Allergier avtaler vi så langt det er mulig på forhånd, og vi tilpasser menyen til de det eventuelt måtte gjelde.

Tord har alltid østers, modne oster og noe på luringa.

I TILLEGG TIL RESTAURANTEN KAN VI RESERVERE:

- Chambre separee med 25 plasser og egen inngang med uteservering
- Mesanin med 50 plasser
- Kjøkkenlangbord med 20 plasser
- Cocktailbar med plass til 40

«5 unna Oslo S og Operaen»

PARTIES AT STOCK

Hold your next successful party in Stocks pleasant surroundings. We have many years of experience with all types of occasions from weddings, anniversaries, board dinners and company representation to a night out with friends or an afterwork gathering. Book directly with head chef Tord or restaurant manager Stefan.

If you are more than 8 then we serve you all the same menu. We will come with menu suggestions and recommend a complementary drinks package. We are flexible and are knowledgeable on most foods. As much as possible, we ask that you inform us if any of your party has any allergies in advance and we can adapt that individual's menu to their needs.

Tord always has oysters and mature cheeses available and a few surprises up his sleeve.

IN ADDITION TO THE RESTAURANT WE CAN ALSO OFFER:

- “Chambre separee” with 25 seats its own entrance and outdoor terrace
- Mesanin with 50 seats
- “The Kitchen Table” with 20 seats
- Cocktail bar with space for 40

“5 minutes from Oslo S and the Opera”

STOCK

MENYFORSLAG 1: Pris per person 585

Rakfisk fra Haadem med potet, løk
og rømme fra Avdem
*Fermented fish from Valdres with potato, onion
and sour cream from Avdem*

F, M, SS

Lysing med strandkrabbesaus
Hvite bønner med tomat, fritert jordskokk og vårløk
*Hake with beach crab sauce, white beans with tomato
Fried Jerusalem artichoke and spring onions*

F, S, SS, SI

«Krumkake» med hvit sjokolade og yoghurt krem
Multer, mandelkrokan og eplegele
*White chocolate and yoghurt cream with "krumkake"
Cloud berries and apple gel*

GH, M, MA

MENYFORSLAG 2: Pris per person 620

Villkveite med rognkjeksrogn
Røkt blåskjell og kveiteskum med dillmarinert eple
*Wild halibut with lumpfish roe
Slightly smoked mussel and halibut foam and dill marinated apple*

B, F, M, SS

Reinsdyr entrecôte med timian -rødvins sj
Sortkål, stekt selleri med sellerikrem og persille
*Rein deer rib eye with thyme and red wine sauce
Black cabbage, fried celeriac and celeriac cream and parsley*

SS, SI, SP, M

Ananas med rømmeis
Hvitsjokoladecake med Grand Marnier og appelsin krem
*Pineapple with sour cream ice cream
White chocolate cake with Grand Marnier and orange cream*

SS, GH, E, M

MENYFORSLAG 3: Pris per person 655

Hummersuppe med hummer og torsk
Fenikkel og agurk med sitron
*Lobster soup with lobster and cod
Fennel and cucumber with lemon*

S, M, F, SI, SS

And stekt på skrog fra Holte gård med bringebær -andesaus
Sylrig rødkål, potetpure og stekt rosettekål
*Duck breast from Holte farm with raspberry-duck sauce
Red cabbage, potato pure and fried flower sprouts*

SS, SI, M, SP

Sjokoladebonnet med bringebærsorbet
Krydret kirsebærsaus, karamelliserte pekannøtter og pekan «kake»
*Chocolate bonnet with raspberry sorbet
Cherry sauce with spices, caramelized pecan nuts and pecan cake*

SS, M, GH, N

MENYFORSLAG VEGETAR: Pris per person 450

Rødbet tartar med sylta mandel vinaigrette
Stekt brioche, blomkålkrem og fritert villris
*Red beet tartar with pickled almond vinaigrette
Fried brioche, cauliflower cream and fried wild rice*

M, GH, MA, SS, SP, E

Hvite bønner med grillet hvit asparges
Cherry tomat, og sprø løk, smør dampet sortkål,
og fritert jordskokk
*White beans with grilled white asparagus
Cherry tomatoes, crispy onion, steamed black cabbage and fried
Jerusalem artichokes*

SS, M

Dessert, samme resten av selskapet
Dessert, same as the rest of the party

ØNSKER DERE Å LEGGE TIL OST?
3 typer ost med nøttebrød og søtt + 110

- Vi ønsker igjen å minne om at hele selskapet må bestille samme meny.
- Si fra om dere ønsker flere eller færre retter, så ordner vi noe sammen.
- Vi har også mulighet til å ha minglefester med håndholdt mat.
PS: Vi må ha meny og antall på selskapet 3 dager før og siste justering på antall senest 24 timer før deres booking.
Justeringer etter dette tidspunktet vil bli belastet i sin helhet.

ALLERGENER/ALLERGIES

GB bygg/barly, GH hvete/wheat, GR rug/rye, S skalldyr/shellfish, E egg/eggs, F fisk/fish, SY soya/soy, M melk/milk, MA mandler/almonds
H hasselnøtter/hazelnuts, P pistasjnøtter/pistachio, MD macadamianøtter/macadamianuts, PA peanøtter/peanuts, SI selleri/celleriac, SP sennep/mus-
tard, SS svoveldioksid og sulfitter/Sulphur dioxide and sulphites, LU lupin/lupin, B bløtdyr/mollusks

Si fortsatt ifra om alle allergier ved bestilling.
Anyhow, tell us about all allergies.