

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, gjerne med flere retter. Vi er fleksible og gode i det meste. Allergier avtaler vi så langt det er mulig på forhånd, og vi tilpasser menyen til dem 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 40 plasser
Kjøkkenlangbord med 15 plasser

«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 40 seats

«The Kitchen Table» with 15 seats

«5 minutes from Oslo S and the Opera »

MENYFORSLAG 1

Lett røkt fjellørret
Dillmajones med ristede hasselnøtter, rå marinert stangselleri og agurk
Krunsj på surdeig
Smoked mountain trout
Dill mayonnaise with roasted hazelnuts, raw marinated cucumber and celeri
Crunch on sourdough
F, E, SS, H, GH

Grillet svinenakke med morkelsaus
Nepe, reddik, sjalottløk med ramsløk
Grilled pork neck with morel sauce. Turnip, raddish and sharlotts with ramson
SS, SI, M

Ananas og rømmeis
Hvitsjokoladecake med Rødtopp likør og ananas curd
Pineapple and sour cream ice cream
White chocolate cake with Rødtopp and pineapple cream
GH, M, SS, E

Pris per person 595

MENYFORSLAG 2

Hvasser asparges og konfitert landkylling
Buljong på kylling med sopp, estragon og sitron
Chicken and Asparagus from Hvasser
Broth of chicken with mushrooms, tarragon and citrus
SS, M, SI

Ishavsrøye med rognkjeksrogn og pepperrot
Beurre-blanc, blomkål, erter og nepe
Arctic char with lumpfish roe, beurre blanc, cauliflower, peas and turnip
F, M, SS, SI

Rabarbra og hylleblomstsuppe med ny rørt vaniljeis
Posjert rababra og havrekrunsj
Rhubarb in elderflower soup, freshly stired vanillia ice cream and oatmeal crunch
M, GH, E

Pris per person 645

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/macadamia nuts PA peanøtter/peanuts SI selleri/celery SP sennep/mustard,
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.

Skalldyrsuppe med Hitra krabbe

Eple og fenikkel med puffet byggryn. Servert med toast, paprikamajones og revet Comtè

Shellfish soup with crab from Hitra, apple and fennel with crispy barley.

Served with toast, rouille and shredded Comte

SS, M, S, GH, GB, E

Andebryst fra Holte gård og andepølse

Salviesaus og dampet nykål. Fennikel, stangselleri og kjørvel i sennep

Duck from Holte farm with duck sauce and sausage of duck

Summer kale, fennel and celeriac with mustard

M, SS, SI, SP

Sjokolade Bonnet med bringebørsorbet

Friske bringebær, pasjonsfrukt og salte mandler

Chocolatebonnet with raspberry sorbet

Fresh raspberries, passionfruit and salted almonds

E, M, GH, MA

Pris per person 685

MENYFORSLAG VEGETAR

Grillet hvit asparges

Beurre-blanc med gressløk og espelette pepper

White Asparagus. Beurre blanc with chives and espelette pepper

M, SS

Grillet spisskål med byggryn og blomkål. Puffet byggryn, nepe, kapers og grønne asparges

Grilled summerkale and barley "risotto" and cauliflower

Crunchy barley, turnip, kapers and green asparagus

M, GH

Dessert, samme resten av selskapet

Dessert, same as the rest of the party

Pris per person 450

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/macadamia nuts PA peanøtter/peanuts SI selleri/celery SP sennep/mustard,
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.