

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

Lettrøkt kveite med sprø urter
Rømme- og kremostsaus med fermentert sitron
Lightly smoked halibut with crispy herbs
Sourcream and cream cheese sauce with fermented lemon
F, GH, M

Grillet svinekam og løksaus med grov sennep
Eplegelé med løpestikke og bakt selleri
Grilled pork with confit of ribs
Grilled onion sauce, apple gel and baked celleriac
SS, M, SI, SP

Norske plommer og Snøfrisk krem
Kandisert rips og feuilletine knekk
Norwegian plums with cream cheese cream
Candied currants and feuilletine chips
M, GH, SS

Pris per person 595

MENYFORSLAG 2

Kantarell og tynn pasta
Eggeplomme, spinat, sopp og gressløk
Chantereles and maccheroncini
Egg yolk and spinach, champignon and chives
GH, E

Breiflabb med røkt koljesaus
Grillet spisskål, rosenkål og syltet delikatesseløk
Monkfish with smoked haddock sauce
Grilled pointed cabbage, brussels sprouts and pickled onion
F, M, SS

Hvit sjokoladekrem med yoghurt- og kirsebæris
Mandel- og pekankake, søtsyltet kirsebær og kirsebærskum
White chocolate cream with yoghurt and cherry ice cream
Almond and pecan cake, sweet pickled cherries and cherry foam
GH, M, SS, MA, PE

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.

MENYFORSLAG 3

Råmarinert kamskjell fra Frøya Purrekompott og kamskjell chips med espelettepepper. Fermentert sellerismørsaus

Raw marinated scallops with fermented celleiac beurre blanc
Leek compote, scallop chips with espelette pepper

B, M, SS

Kylling fra Hovelsrud gård med Choronsaus Portobellosopp, sylta shitake og grønnkål. Potetpure

Chicken from Hovelsrud farm and confit of leg
Portobello, pickled shitake, and kale. Choron sauce and potato pure

E, M, SS

Hardangerepler med Calvadosiskrem Mandelkrokan, karamell og mørdeig

Apples from Hardanger with Calvados ice cream. Almond brittle, caramel and shortcrust pastry

SS, M, MA, GH

Pris per person **685**

MENYFORSLAG VEGETAR

Kantarell og englehårspasta Eggeplomme, spinat, sopp og gressløk

Chantereles and maccheroncini. Egg yolk and spinach, champignon and chives

GH, E

Grillet selleri med hint av trøffel Fermentert selleri beurre blanc. Spisskål, puffet byggryn og rista valnøtter

Grilled celeriac with black truffle butter
Fermented celeriac beurre blanc. Cabbage, crispy barley and roasted walnuts

M, GB, SS

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.*