

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 8, eller flere, 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 36 plasser og egen inngang med uteservering

Mesanin med 60 plasser

Kjøkkenlangbord med 20 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 8 or more 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 36 seats its own entrance and outdoor terrace

Mesanin with 60 seats

«The Kitchen Table» with 20 seats

«5 minutes from Oslo S and the Opera»

MENYFORSLAG 1

Fjellørret med dillmajones, agurk og småsalat
Eggekrem med pepperrot og sprøtt rugbrød
Mountain trout with dill emulsion and cucumber
Egg cream with horseradish and crispy rye
E, SS, M, GH, E

Reinsdyr flatbiff fra Røros med rosmarin -viltsaus
Kvede, rosenkål, skorsonnerot og perlepoteter
Reindeer from Røros with rosemary and venison sauce
Quince, brussels sprouts, salsifyand potatoes
SS, M, SI

Krumkake med multesorbet
Mullegele og mascarponekrem
"Krumkake" with cloudberry sorbet, cloudberry gel,
mascarpone cream and almond crumble
E, M, GH, MA

Pris per person **685**

MENYFORSLAG 2

Andehjerter med karamellisert fløte
Speket andebryst, tyttebær, jordskokkrem, fritert jordskokk og sylta jordskokk
Duck heart and caramelized cream
Cured duck breast, lingonberry, jerusalem artichoke in variation
SS, M

Breiflabb med sjøkrepssaus
Rosettkål, smørkokt savoykål, favabønner og sylta sjallotløk
Monkfish with langoustine sauce
Flower sprouts, savoy cabbage, fava beans and pickled shallots
F, SI, SS, M, S

Kokos -limemousse med mangosorbet **155**
Mangogele med fersk mango. Kokoscrunch, yuzumarengs og korianderress
Coconut and lime mousse with mango sorbet
Mango compote, coconut crumble and yuzu meringue
L, E, M

Pris per person **710**

MENYFORSLAG 3

Kamskjell fra Frøya med sitronmajones
Limeblad marinert eple, kamskjellskum, dill og selleri
Fresh scallops from Frøya with scallops foam.
Apple marinated in lime leaf, dill, celery root and citrus emulsion
B, E, SS, SI

Tørrhengt andebryst fra Holte gård med appelsin -andesaus
Potetpure, rød spisskål, sellerikrem, fritert jordskokk, ribs og puffet byggryn
Dry aged duck breast from Holte gård with orange sauce, potato purée
Red pointed cabbage, celery root cream, fried jerusalem artichoke, red currant and crispy
barley
SS, M, S, GB

Oriado Sjokoladecremaux med solbærsorbet
Solbærgel, solbærmarengs og sjokoladekrunsj
Dark chocolate cremaux with blackcurrant sorbet,
blackcurrant meringue and chocolate crumble
M, E

Pris per person 755

MENYFORSLAG VEGETAR

Rødbettartar med soppbuljong og løpstikkeolje 205
Sellerikrem, puffet villris og rosenkål blader
Beetroot tartar with mushroom bouillon and lovage oil
Celery root cream, crispy rice and brussels sprouts
M, SP

Risoni med gruyere og spinat 325
Pak choy, sylta rødløk, shiitake og puffet villris
Risoni with gruyere and spinach
Pak choy, pickled red onion, shiitake and crispy rice
SS, M

Dessert

Samme som resten av selskapet
Same as the rest of the party

Pris per person 535

LEGGE TIL NOE?

Ønsker dere å legge til caviar?

30g Rossini Caviar med potetvaffel, rørosrømme og løk **795**

Ønsker dere å legge til ost?

3 typer ost med nøttebrød og søtt **110**

Ønsker dere å legge til petit four?

3 slag petit four **110**

TIL INFORMASJON

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.

Garnityr til rettene kan variere grunnet sesong.

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, PE pekanmøtter/pecan SI selleri/celleriac,
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.