

Selskapsmeny

The Wedge



THE
WEDGE

SELSKAPSLOKALE
STAVANGER GOLFKLUBB



Gaffel & Karaffel

Kjære gjest!

Vi håper du finner en passende meny for ditt arrangement. Har du derimot andre ønsker så er det bara at ta kontakt med oss. Vi skal gjøre vårt beste for at du skal få den maten du ønsker servert!

Vi kontaktes på:

frode@gaffelogkaraffel.no

Ved valg av meny så gjelder en og samme meny for hele selskapet.

Minimum antall for å bestille fra disse menyer er 15p.

Dersom dere er et mindre selskap og ønsker matservering, ta kontakt så kan vi diskutere løsninger!

Vi må få menyvalg senest 2 uker før selskapet.

Vi må få antall gjester senest 1 uke før selskapet.

Mindre endringer i antall gjester kan gjøres inntil senest to dager før selskapet!

Vi tar selvsagt hensyn til allergier, vegetar/vegan etc. Men merk at vi må få beskjed om dette senest to dager før selskapet.

Avbestillingsregler finner du bakerst i heftet, vi anbefaler deg å lese dette.

Leie per person 100,- p.p

For medlemmer av SGK er leie 75,- p.p.

Dette må oppgis ved bestilling!

Det er lov å ta med egne kaker og/eller snacks til en ekstra kostnad på 50,- per person.

Leie vil påløpe alle selskap dersom ikke annet er avtalt skriftlig.

The Wedge

Stor, privat lokale med flotte omgivelser og møblert uteområde.

Rommet er utstyrt med bar, musikkanlegg og tv-skjerm
Maks antall gjester 100

4 Kafé Stuen

Mindre, privat lokale i forbindelse med 4 kafé. Lokalet er utstyrt med tv-skjerm.
Maks antall gjester 24

Lunsj og enkle retter

Cheeseburger

Salat, ketchup, pommes frites

245,- p.p

Dagens Gryterett

Salat, brød

265,- p.p

Lasagne

Salat, brød

265,- p.p

Kylling

Pesto, gnocchi, grønnsaker

295,- p.p

Pasta

fisk og skalldyr,
grønnsaker, smørsaus

295,- p.p

Torskefilet

Pesto, gulerøtter,
vårløk, smørdampet potet

295,- p.p

Middagsmenyer

Forretter

- Avokado- og mangosalat med laks – **155,-**
- Salat med chili- og hvitløksmarinert scampi – **155,-**
- Chevre- og fikensalat med spekemat – **155,-**

Hovedretter

- Dagens ovnsbakte fisk, skalldyr, røtgrønnsaker og smørdampede poteter – **295,-**
- Oksekjake, grønnkål, sopp, potetmos og sopp saus – **325,-**
- Indrefilet, glaserte grønnsaker, fløtegratinerte poteter og rødvinssaus - **365,-**

Dessert

- Friske bær på youghurt krem – **105,-**
- Panna cotta med bær og sjokolade – **125,-**
- Creme brulee – **125,-**

- Velg mellom 2-3 retter for å lage din egen meny

Tapasbuffet

Brød, aioli, wraps med laks, grønnsalat, tomatsalat med mozzarella, pastasalat, småpoteter, kjøttboller med ratatouille, bbq marinerte kyllingvinger, ribs med asiatisk bbq glaze, chili- og hvitløksmarinert scampi.

445,-

Husets vinpakke

1 glass prosecco ved ankomst

3 glass vin til middagen

Kaffe avec

525,-

Dette er kun forslag, dere kan øke eller redusere vinpakke etter ønske.

Alkoholfri drikke vil alltid slås inn etter faktisk forbruk.

Ønsker dere et annet opplegg enn vinpakke?

For eksempel fri bar, vin til maten per flaske, drikkebonger etc.?

Gi beskjed så kommer vi frem til hva som passer dere best!

Avbestillingsregler

Etter skriftlig bekreftelse fra kunde regnes bestillingen som gjeldende.

Ved kansellering av hele arrangementet inntil 2 uker før, vil beregnet leie bli belastet.

Ved reduksjon av antall gjester på mer enn 20% inntil 7 dager før arrangementet, så belastes 50% av avtalt meny pris.

Ved reduksjon av antall inntil 48 timer før arrangementet belastes full meny pris.

Alle avbestillinger og endringer i antall skal meddeles skriftlig for å være gyldig.

Faktura

Dersom det er ønskelig med faktura må vi ha følgende informasjon tilsendt senest en uke før arrangement;

Firmanavn og adresse, organisasjonsnummer, kontaktperson og mobilnummer, merking av faktura eller PO nummer.

Vi godtar kun fakturabetaling for selskap over 20 personer og har betalingsfrist på 14 dager.

