

VI GLEDER OSS TIL Å ØNSKE DERE VELKOMMEN

Selskaper varer ikke bare én enkelt dag. Vi gleder oss og drømmer om dem lang tid i forveien, og minnes og snakker om dem i lang tid etterpå.

På Stiklestad ar vi lang erfaring med selskaper og arrangementer. Vi hjelper deg med alle detaljene, så du får akkurat det selskapet du drømmer om –i hyggelige omgivelser. Fortell oss om dine ønsker og behov, så sørger vi for at du og dine gjester får en opplevelse dere sent vil glemme. Vi tar oss av det praktiske, fra planlegging til opprydding, slik at du kan slappe av og nyte selskapet sammen med dine gjester. Uansett anledning, har vi sjarmerende lokaler -selvfølgelig også med mulighet for overnatting. Da kan selskapet vare utover natten, og dere kan våkne opp til Norges beste frokost.

Hos oss har vi den erfaringen som skal til for å gjøre et godt selskap enda bedre. Når ditt valg av meny lander på kjøkkenet, går våre dyktige kokker i gang med å forberede middagen under ledelse av vår dyktige kjøkkensjef. Vi velger nøye ut ingrediensene og baserer retter på sesongens friske råvarer, så dere får en stemningsfull middag med unike smaksopplevelser

På de neste sidene får du et godt overblikk over dine muligheter, slik at du kan planlegge det selskapet du ønsker.



BRYLLUPSPAKKE 1

Vår fulle bryllupspakke koster 1895,-

Vi rigger og dekker opp med hvite duker, flotte servietter, levende lys og en enkel blomst

I vår konferansesal er det flere valgmuligheter for bordoppsett etter deres ønske

Deres gjester ønskes velkommen til resepsjonen til en sprudlende velkomstdrink før festen fortsetter med en 3-retters selskapsmeny. Her velger dere fra de ulike menyene vi har, hele selskapet må ha samme meny. Vi hensyn tar alle allergier. Sammen med middagen får dere 3 enheter drikke til maten; vin, øl, mineralvann og lokale juicer

Etter middagen er det tid for kaffe og kaker. Vi klargjør buffet og setter frem kaffe.

Dere kan velge å ta med egne kaker. Ellers kan vi bake kakene for ett tillegg i pris

Sammen med kaffen serverer vi en avec

Ut i natten er noen blitt litt sulten igjen og da er det helt supert med litt nattmat. Her er kjøttkake på gaffel og pølser med brød ett valg

Vi rigger klar scenen til bandet som skal spille eller gjør klar oppkobling til å spille digital musikk

Baren er åpen til klokken 02 og dere kan vurdere om dere ønsker å spandere bonger til bruk i baren på deres gjester. Gjestene er også velkommen til å handle selv

Vin og annen drikke, lokaleie og blomster kommer i tillegg



A close-up photograph of a chef's hands grating a wedge of yellow cheese over a bowl of green salad. The chef is wearing a dark long-sleeved shirt and a watch on their left wrist. The background is softly blurred, showing a kitchen setting with a wooden table and a small white bowl of butter in the foreground.

Forretter

Potet- og purreløksuppe

Purreløkolje

Foccacia og smør

*

Salmalaks fra Frøya

Smørsaus og Nordlyskaviar

*

Capaccio av okse

Kapers, pinjekjerner og
parmesanskum

Hovedretter

Ytrefilet av okse
Gulrotpuré, sesongens grønnsaker
Småpotet og rødvinssaus

*

Bresert oksekjake
Rotgrønnsaker og deilig hjemmelaget potetmos
Sjysaus

*

Kveitefilet
Sprø asparges og sellerichips
Sopprisotto



Scandic
STIKLESTAD



Dessert

Karamellerte

Salte peanøtter og sjokoladekrem

*

Hvit sjokolademousse

Rørosrømme og karamellisert hvit
sjokolade

Bringebær

*

Creme catalana

Jordbær og pasjonsfrukt

Scandic
STIKLESTAD

BRYLLUPSPAKKE 2

Bryllupspakke 2 koster 1295,-

Vi rigger og dekker opp med hvite duker, flotte servietter og levende lys.

I vår konferansesal er det flere valgmuligheter for bordoppsett etter deres ønske

Deres gjester ønskes velkommen til resepsjonen til en sprudlende velkomstdrink før festen fortsetter med en god middag. Her velger dere fra de ulike menyene vi har, hele selskapet må ha samme meny. Vi hensyn tar alle allergier. Sammen med middagen får dere 2 enheter drikke til maten; vin, øl, mineralvann og lokale juicer

Etter middagen er det tid for kaffe og kaker. Vi klargjør buffet og setter frem kaffe.

Dere kan velge å ta med egne kaker. Ellers kan vi bake kakene for ett tillegg i pris

Vi rigger klar scenen til bandet som skal spille eller gjør klar opkobling til å spille digital musikk

Baren er åpen til klokken 02 og dere kan vurdere om dere ønsker å spandere dette på deres gjester. Gjestene er også velkommen til å handle selv



TAPAS

Reker med karri og kokosdressing
Lefseruller med laks og kremost
Ceviche av kveite
Honninglaks

Lefseruller med roastbiff og tyttebærrømme
Pastasalat med spekeskinke
Bakt kylling med mangosalsa
Bruchetta med tomatsalat
Asparges og spekeskinke
Oster med karamelliserte valnøtter

Aioli/pesto
Foccacia

Varmmat
Biffspyd
Kyllingspyd
Saltbakte poteter



KOLDTBORD

Røkt laks
Pestolaks
Pepperlaks
Eggfat toppet med reker
Røkt svinekam
Roastbeef
Spekeskinke
Spekemorr
Ovnsbakt kylling

Potetsalat
Grønnsalat
Eggerøre
Rømme
Aioli
Pesto
Godt brød
Smør

1 valgfri varmrett - velg mellom

Kremet biffgryte med ovnsbakte poteter
Saltkjøtt og rotgraut
Tradisjonell svinesteik med kjøttkaker



ENKLE SELSKAPSMENYER

- Helstekt ytrefilet av okse, sesongens grønnsaker, småpoteter og kremet peppersaus
- Kremet biffgryte med ovnsbakte poteter
- Saltkjøtt og rotgraut
- Tradisjonell svinesteik med kjøttkaker
- Urtebakt kyllingfilet med ris
- Inderøysodd med skjinning