

Selskapsmenyer

2025



Hotellet med Stil og Atmosfære

Best Western

Tingvold Park Hotel

En Fengslende matopplevelse:

Selskaper i vårt «rustikke» lokale «Tingvold fengsel»

Tingvolds Traugfest i «Tingvold Fengsel»:

Tingvoldtrauet fylt med sprø langtidsbakte sprø svineknoker, lammeskiver, grillet saltflesk, hjemmelagede smakfulle pølser, bakte gode grønnsaker, «potetkaker» med bacon, bakte hvetegryn, sauser og masse tilbehør.

Desserter

Pris pr pers: 940,-

«Fengsels- tapas»

Varmmat:

Sprø kylling-drums med råkost, lammeboller i tomatsaus, ovnsbakt laks med purreløkasker og sitronmajones, fritert poteterte

Kaldmat:

Bakt brie med sprø spekeskinke, Tingvolds egen snack-chorizzo, wraps med spekeskinke, lammepostei på rugbrød med rødbet emulsjon og kapers, wraps med pisket pepperrot-rømme og røkt laks, oliven og persillebakt torsk, chili og hvitløkstekte scampi.

Tilbehør som:

Focaccia, tapenade av soltørket tomat, oliven, urtepurè med hvitløk og chili, aioli på sort hvitløk, chilimajones, aioli, syltet rødlok, bakt grønnsaksalat.

Dessert:

«Dekonstruert» sitronterte, sjokoladetrøffelkake med ristede gresskarkjerner, pasjonsfrukt brullet, hvit sjokolade og parmesankrem med bringebær.

Pris pr pers kr 940,-

Menyene inneholder flg. allergener: Egg, melkeprod., hvete, rug, bygg, selleri, sennep, sulfitt, fisk, skaldyr



Selskapsmenyer:

- Meny 1:** **Hjemmelaget blomkålsuppe** Kr 685,-
Toppet med sprøstekt egen spekepølse
Oksesteik
Grønnsaker, brun saus, potet, tyttebær og flatbrød
Hjemmelaget karamellpudding
Menyen inneholder flg. allergener: Egg, melkeprod., hvete, selleri, sennep
- Meny 2:** **Inderøysodd (2 ganger servering)** Kr 695,-
Skjenning
Riskrem med bringebærsaus
Menyen inneholder flg. allergener: Egg, melkeprod., hvete, gluten
- Meny 3:** **Skalldyrsuppe** Kr 725,-
Med rotfruktsalat og vårløkølje
Sitron og estragonbakt laks
Smørstekt gulrot, blomkålkrem, grønnskål og hvitvin-smørsaus.
Sitron- terte «på vår måte»
Hjemmelaget vaniljeis, bringebær og honningsaus
Menyen inneholder flg. allergener: Skalldyr, Egg, melkeprod., havre, hvete, selleri, fisk, sulfitt
- Meny 4:** **Confitert torsk** Kr 930,-
Ingefærsyltede grønnsaker og soya-sesamreduksjon
Lammefilet
Peppersyltede rødbeter, potet- og pastinakkmos
Karamell og sjokoladeariasjon
Rabarbrasorbet, peanøttkrokan
Menyen inneholder flg. allergener: Egg, melkeprod., selleri, soya, sennep, fisk, skalldyr, bløtdyr, peanøtt, sulfitt, hvete
- Meny 5:** **Tapas** Kr 920,-
Et rikt utvalg av små og spennende råvarer og retter fra nærområdet, samt egenprodusert og smakfull middelhavsmat. Dette serverer vi på buffet i små «tapas» porsjoner.
Varme og kalde retter, samt et rikelig utvalg med «tapas»-desserter.
- Meny 6:** **Lettgravet og «minutt-stekt» laks** Kr 970,-
Røkt hvitløksmajones, fennikel
Helstekt indrefilet av okse
Bakt løk, Rotfruktkrem, rødvinssaus
Melkesjokolademousse på nøttebunn
Lakrisis og bringebærsirup
Menyen inneholder flg. allergener: Egg, melkeprod., gluten, laktose, selleri, sennep, fisk, skalldyr, soya, nøtter

2-Retters meny: Ønsker du å ta bort forrett eller dessert, vil prisen bli redusert med kr 70,- pr pers.

Barnepriser: Barn 0-3 år med egen bordplass, kr 110,- Barn 4-11 år gis 25% rabatt av normalpris
Fra fylte 12 år regnes voksenpris.

Tillegg for eget lokale kr 110,- pr pers. kommer i tillegg til alle menyer

Festkoldtbord

(Minimum 25 pers.)

Et rikholdig koldtbord med masse god mat.
Her er noe av utvalget:

Pris kr 820,-

3 varme retter med tilbehør, som for eksempel:

- Helstekt svinefilet med grønnsaker og sjysaus
- Laksefilet med grønnsaker og hvitvinsaus
- Stekt kyllinglår med tilbehør

Kaldmat:

- | | |
|---|----------------------|
| - Røkt laks | - Eggerøre |
| - Gravet laks | |
| - Varmrøkt laks | - Potetsalat |
| - Sild (tomat, sursild og sennepsild) | - Remulade |
| - Roastbeaf | - Sennepsaus |
| - Røkt skinke | - Urtdressing |
| - Peppermarinert svinefilet. | - Salat |
| - Urtemarinert lammelår | - Rødbeter |
| - Tingvolds egen Spekeskinke | - Syltede agurker |
| - Tingvolds egen Morrpølse | - Middelhavsalat |
| - Tingvolds egen Spekepølse | - Tomatsalat |
| - Blåskjell | - Aioli / chiliaioli |
| - Oster og chutney | - Majones |
| - Tingvolds egen Fleskepølse og leverpostei | |

Desserter:

- | | |
|-------------------------------|----------------|
| - Hjemmelaget karamellpudding | - Karamellsaus |
| - Panacotta | |
| - Moussekake | |
| - Konfektkake | |
| - Marinerte bær | |
| - Ostekake | |

Vi kan gjerne levere koldtbord med annet innhold hvis det er ønskelig.

Kakebord:

Kakebord med egne, medbrakte kaker/desserter	Voksne	kr. 240,-
	Barn 4-12 år	kr. 160,-

Kakebord/desserter fra Tingvold Park Hotel	Voksne	kr. 480,-
(5 Typer kaker og karamellpudding)	Barn 4-12 år	kr. 340,-

Begge alternativene inkluderer kaffe.

Tillegg for eget lokale kr 110,- pr pers. kommer i tillegg til alle menyer

Kontaktinformasjon:

Best Western Tingvold Park Hotel
Gamle Kongeveg 47
7725 STEINKJER

Tel.: 74141100 / Telefaks: 74141101

E-post: firmapost@tingvold.no

Web: www.tingvold.no