



SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE
— Etabl. 1783 —
GamlaVærket
GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED
by Kronen Hotels

SELSKAPSMENY 2026

På GamlaVærket tilbyr vi tre nøye balanserte selskapsmenyer, skreddersydd for enhver anledning. Vår matfilosofi bygger på tradisjonelle retter laget med de beste norske råvarer, hvor smak, kvalitet og bærekraft står i fokus. Hver meny er satt sammen for å gi gjestene en minneverdig kulinarisk opplevelse, og inkluderer et festpyntet bord for å sette en elegant ramme rundt deres arrangement.

Menyene serveres til selskaper i våre egne lokaler eller i restauranten, som ligger i historiske omgivelser. For å løfte matopplevelsen ytterligere, har vi nøye utvalgt vinanbefalinger som passer perfekt til rettene i hver meny. Det er også mulig å velge vin fra vårt utvalgte vinkart for de som ønsker det.

For å sikre at alt er klart til arrangementet, må menyen forhåndsbestilles senest 10 dager før, med mindre annet er avtalt.

Hele gruppen må velge samme meny, og det er et minimumskrav på 10 personer ved bestilling av selskapsmeny.

Vi tar også hensyn til allergier og spesialdietter når vi får beskjed på forhånd, slik at maten kan tilpasses hver enkelt gjest.

Velg en av våre utsøkte menyer og la oss sørge for at selskapet ditt blir en opplevelse gjestene vil huske lenge.





SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE
— Etabl. 1783 —
GamlaVærket
GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED
by Kronen Hotels

FESTMENY

En eksklusiv kulinarisk opplevelse

Pannestekt kamskjell

*Servert med blomkål-NDUJA-krem med NDUJA fra ASK gård
flamberte blomkålbiter og frisk karse*

Inneholder: skalldyr, melk og svin(NDUJA)

Lammecarrè tilbredt sous vide

Servert med jordskokkpurè, kremet hvitløkssaus og ovnsbakte grønnsaker

Inneholder: melk og selleri

Dekonstruert ostekake

Med sprø crumble, frisk lemoncurd og sesongens friske bær

Inneholder: egg, hvetegluten og melk

Pris per person kr. 985,-



DE HISTORISKE
Kjøkken





SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE
— Etabl. 1783 —
GamlaVærket
GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED
by Kronen Hotels

CAMMERHERRE BENTZON'S MENY

En hyllest til klassiske retter fra GamlaVærket med dype røtter, som inkluderer en utsøkt fiskesuppe, mør indrefilet og en klassisk sjokolademousse

"Fru Tronæs" Kremet fiskesuppe

Vår signatursuppe, laget etter tradisjonell oppskrift. Fersk fisk, håndpillede reker og strimlede grønnsaker i en silkemyk kremet base. Serveres med nybakt brød og økologisk Røros-smør. En ekte klassiker med smak av norsk kysttradisjon

Inneholder: fisk, skalldyr, melk, hvetegluten, sulfitt og selleri

"Cammerherre Bentzon's" Indrefilet

*Indrefilet av storfe tilberedt sous vide til perfekt mørhet
Servert med rik rødvinssaus, silkemyk sellerirotpurè, sprø grønnkål og gyllenstekt blomkål*

Inneholder: melk, sulfitt og selleri

Mørk sjokolademousse

*Servert med bringebærsorbet og sprø crumble
som gir en frisk avslutning*

Inneholder: melk, hvetegluten og egg

Pris per person kr. 895,-



DE HISTORISKE
Landskapsarkitektur





SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE
— ETABL. 1783 —
GamlaVærket
GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED
by Kronen Hotels

TEGLESTEINMENY

Sørlandsk burratasalat

Servert med ruccola, hjemmelaget pesto og økologiske cherrytomater

Inneholder: melk og cashewnøtter

Indreilet av svin

*Servert med gulrotpurè, brokkolini, løk og eplechutney
Toppet med fyldig sjysaus*

Inneholder: melk

Eplestrudel

*Eplekake laget med flere tynne lag deig rundt- fylt med norske epler
Den serveres varm og serveres med silkemyk karamellsaus og vaniljeis
En perfekt avslutning på måltidet*

Inneholder: melk, egg og hvetegluten

Pris per person kr. 725,-



DE HISTORISKE
by Kronen Hotels

