



KONFIRMASJONSMENYER 2026

På GamlaVærket tilbyr vi fire nøye balanserte 3 retters menyer og en buffetmeny til konfirmasjon. 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 feiring.

Menyene serveres til selskaper i våre egne selskapslokaler eller i restauranten 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 selskapet, må menyen forhåndsbestilles senest 14 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 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 tilbreddt 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
by Kronen Hotels





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

POTTEMAKERMENY

En smakfull reise gjennom tradisjonelle norske retter, fra fløyelsmyk blomkålsuppe til klassisk sursteik og hjemmelaget karamellpudding

Kremet blomkålsuppe

En fløyelsmyk blomkålsuppe, rik på smak og tekstur, servert med delikate blomkålbuketter, sprøstekt bacon og en aromatisk urteolje som setter prikken over i'en. Suppen kommer med nybakt brød og Økologisk Røros-smør ved siden av - for en komplett start på måltidet

Inneholder: melk, soya og hvetegluten

*Giol, Pinot Grigio – flaske 675,-
Domaine Les Santies Saint Bris Chaedonnay – flaske 730,-*

Tradisjonell sursteik

En klassisk norsk rett med mør sursteik som serveres med dampede grønnsaker, kokte poteter og en rik fløtesaus. Ved siden av får du en frisk Waldorfsalat og tyttebærsyltetøy som gir den perfekte balansen av søtt og syrlig

Inneholder: melk, selleri, egg og nøtter

*Monastier, Cabernet Sauvignon Pays d'Oc 2022 – flaske 595,-
Dom. Des Remizières, Crozes-Hermitage Rhône 2022 – flaske 1050,-*

Hjemmelaget karamellpudding

En klassisk karamellpudding laget fra bunnen av, servert med en fyldig karamellsaus og luftig pisket krem for en søt og tilfredsstillende avslutning på måltidet

Inneholder: egg og melk

Domaine De Barroubio 0,375 – flaske 995,-

Pris per person kr. 765,-



DE HISTORISKE





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

*Robert Weil, Riesling Trocken 2022 – flaske 595,-
Quinta de Couselo, Rosal Galicia 2022 – flaske 730,-*

"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

*Monastier, Cabernet Sauvignon Pays d'Oc 2022 – flaske 595,-
Marco Real Rioja 2019 – flaske 650,-*

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
by Kronen Hotels





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





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

FRU OTHILIES BUFFETMENY

Varm mat

*Oksebryst med soppsaus
Jærpoteter
Tapasboller i tomatsaus
Kveitefilet med hvitvinssmørsaus
Lun byggryns salat med grønnkål og tyttebær*

Kald mat

*Roastbiff med sprøstekt løk, remulade og husets dressing
Hjemmelaget røkelaks med aioli og friske grønnsaker
Ost- og spekefat med kjeks, brød og crostini
Salat med hjemmelaget pesto, Sørlandsk-burrata og økologiske cherrytomater
Quinoasalat med soltørket tomattapenade, valnøtter og squashnudler
Miniburgere med pulled BBQ-beef og cheddar
Coleslawsalat og potetsalat
Pisket smør*

Desserter

*Ostekake i glass
Fruktfat
Brownie og mini donuts*

Pris per person kr. 825,-



DE HISTORISKE
SINCE 1783

