



BØ HOTELL

MENYSETT

KJÆRE GJEST

Takk for at du og dine vurderer å ha deres arrangement hos oss. Bø Hotell har 50 års erfaring med alle slags former for selskaper og vi er kjent for vårt gode kjøkken hvor det meste er laget fra bunnen av. Våre selskapslokaler er passer både store og små selskap, og ble totalrenovert i 2015. Hvis det er tilreisende til deres arrangement, kan vi tilby rabatterte priser for overnatting. Bø Hotell er en flott mulighet til å ha alt på ett sted.

MENYER

Vedlagt finner dere vårt menysett med forslag på ulike tre-rettere, spesielt satt sammen av våre kokker. Det er mulig å kombinere de ulike menyene, men hele gruppen må ha det samme. Pris avhenger da av hovedretten man velger. Meny må avklares senest 14 dager i forveien. Inkl i prisene i menysett er eget lokale, festoppdekking med hvite duker, tøyservietter og enkle blomster. Kaffe til dessert er også inkludert. Har dere behov for lydanlegg prosjektør og lerret kan dette lånes uten tillegg. Dette må bestilles på forhånd. For selskapsmeny er det minimum 15 gjester ved tre-retter og 25 gjester ved koldtbord/buffet.

I tillegg til vår selskapsmeny, har vi store deler av året en helgebuffet hver fredag og lørdag. Denne serveres fra 18:00 - 20:30. Her serverer vi ulike varmretter, salatbuffet og dessert/kaffe.

Pris: 345,- for voksne, barn 10 - 14 år kr. 145,-, barn 5 - 9 år kr. 95,-. De minste barna går gratis. Vi kan tilby festoppdekking og eget lokale til helgebuffet. Pris 395,- for festoppdekking. Pris 445,- for eget lokale og festoppdekking. Ingen tillegg for barn.

Mandag til torsdag tilbyr vi dagens tre-retter (18:00 - 21:00) Den består av forrett, hovedrett (kjøtt eller fisk) og dessert. Pris for 1 rett: 325,- 2 retter: 385,- 3 retter: 425,- Menyen settes opp uke for uke.

Er det noen av deres gjester som har spesielle behov som allergi, vegetar, vegan el. Oppgi dette på forhånd så lager vi et fint alternativ til dem. Alle våre sauser og supper er glutenfrie.

Helgebuffet og dagens tre-retter serveres ikke i sommerferie, julebordsperiode eller om hotellet er stengt.

MEDBRAGTE KAKER

Det er mulig å medbringe egne kaker til deres selskap. Disse kan leveres på forhånd, og oppbevares kjølig. Vi legger opp kaker, setter opp buffet og lager kaffebuffet. For dette er det tillegg på 95,- per voksen.

DRIKKE

Vi kan tilby drikkepakker og totalpakker med mat, aperitif og drikke. Vi kan også tilby drikkebonger som kan deles ut til deltagerne. En betaler kun for de bonger som blir brukt, og en betaler for det bongen blir brukt til. Begrensning på hva bongene kan brukes til kan avtales.

VÅRE LOKALER

Hagestua

Dette er vårt mest populære selskapslokale. Ligger innerst i restauranten, og har store vinduer, og utgang, mot vår hage. Lokalet har 5 runde bord med plass til opptil 9 gjester på hvert. Det er også plass til ekstra bord. Total kapasitet på 65, men mest egnet for 20-45 gjester. Det er ikke mulig med andre bordoppsett.

Salongen

Dette lokalet er egnet for litt større grupper. Kapasitet for opptil 90 personer. Mulighet for ulike bordoppsett. Max 50(hestesko/kambord). Det kan brukes i kombinasjon med hagestua. Det er da plass til opptil 150-160. Lokalet har egen inngang fra resepsjonen.

Restaurant

Dette er hovedlokalet. Her er buffeten som brukes til frokost/lunch og middag. Ved mindre selskaper kan vi ordne langbord for opptil 16 personer. Men lokalet vil da være åpent også for andre gjester. Ved konfirmasjoner vil det være mulig å ha lokalet for seg selv. Total kapasitet er 70 personer. Mulighet for ulike bordoppsett. Kan brukes i kombinasjon med de andre lokalene. Da er total kapasitet ca 210 personer.

BETALING

Betaling kan gjøres i lobbybar/resepsjon. Vi aksepterer kontant, bankkort, visa og mastercard. Vi kan også tilby faktura, dette må avtales på forhånd

Håper vi får den glede og ønske dere velkommen til oss her på Bø Hotell!

Kontakt meg gjerne om dere har spørsmål eller ønsker en visning!

Vennlig hilsen

Torgeir Angen Johnsen
Restaurantsjef

restaurant@bohotell.no

SELSKAPSMENY

SKRUBBELINUTEN

Soppsuppe (2, 6, 7)

Stekt røye fra Fyresdal med agurksalat,
kokte poteter og rømmesaus (2, 6, 7, 8)

Husets sjokolademoussekake (1, 2, 3, spor av 4)

Pris per person kr 535,-

ØYSTEINNATTEN

Melon med spekeskinke, salat og balsamico

Laks med fennikel, gulrøtter, kokte poteter
og sandefjordsmør (2, 6, 7, 8)

Dronning Maud fromasj (2, 3, spor av 4)

Pris per person kr 535,-

KRINTOFJELLET

Blomkålsuppe med sprøstekt bacon (2, 6, 7)

Helstekt indrefilet av svin med friske grønnsaker,
Amadinepoteter og soppsaus (2, 5, 6, 7, 10)

Hjemmelaget karamellpudding (2, 3)

Pris per person kr 545,-

RUPETJØNNUTEN

Telemarkskling med røkelaks og rømme (1, 2, 8)

Kyllingfilet med sesongens stekte grønnsaker,
ananas, Amadinepoteter og karrisaus (2, 6, 7)

Hjemmelaget sjokolademousse (2, 3, spor av 4)

Pris per person kr 545,-

Allergener

1 gluten, 2 melk, 3 egg, 4 nøtter, 5 soya, 6 løk, 7 selleri, 8 fisk, 9 skalldyr,
10 sennep, 11 lupin, 12 sulfitter, 13 sesamfrø, 14 bløtdyr.



Kontakt oss for
en uforpliktende
samtale

Telefon: 35 06 08 00

E-post: post@bohotell.no



GLEKSEFJELL

Aspargessuppe (2, 6, 7)

Lammestek med glaserte gulrøtter, brokkoli, sellerirotpuré, Amadinepoteter og sjysaus. (2, 6, 7)

Tilslørte bondepiker, en populær klassiker (1, 2)

Pris per person kr 565,-

JØRONNATTEN

Trøndersk spekelaks servert med løk, øyfjellbrau og rømme (1, 2, 6, 8, 13)

Helstekt oksefilet med sauterte grønnsaker, sylta rødløk, Amadinepoteter og rødvinssaus (6, 7)

Vanilje Panna cotta med bringebærpuré (2)

Pris per person kr 595,-

SLETTEFJELL

Varmrøkt elgbiff med tyttebærrømme og Øyfjellbrau (1, 2, 3, 13)

Reinsdyrstek med rosenkål, bakte rotgrønnsaker, Amadinepoteter, tyttebær og viltsaus (2, 6, 7)

Konfektkake med skogsbærsorbet (2, 3, spor av 4)

Pris per person kr 645,-

FALKEFJELL

Telemarkskling med rømmekrem bestående av rødløk, spekeskinke og persille (1, 2, 6)

Filet av reinsdyr servert med rosenkål, bacon, sellerirotpure, glaserte gulrøtter, Amadinepoteter og sjysaus (6, 7)

Husets ostekake med bærsaus (1, 2)

Pris per person kr 695,-

Hovedretter kan serveres med fløtegratinerte poteter mot et tillegg på kr 15,-

Tillegg for ekstra servering av hovedrett kr 120,-

Allergener

1 gluten, 2 melk, 3 egg, 4 nøtter, 5 soya, 6 løk, 7 selleri, 8 fisk, 9 skalldyr, 10 sennep, 11 lupin, 12 sulfitter, 13 sesamfrø, 14 bløtdyr.



Selskapsmeny inkluderer:

Festoppdekking, hvite duker, servietter og lys.

Leie av enkelt lydanlegg og prosjektør ved behov.

Eget adskilt lokale ved behov og kapasitet.

Alle i selskapet må spise samme meny, men vi tar hensyn til allergier og dietter.

Bestilles minimum 1 uke før og til minimum 15 personer.



KOLDTBORD

KOLDTBORD 1

Røkt bogskinke
Svinestek
Husets Roastbiff
Varmrøkt laks
Helkokt laks
Røykelaks
Kylling (varm)
Husets Karbonader (varm)
Steinovnsbakt brød
Loff
Smør

SALAT

Remulade
Waldorfsalat
Potetsalat
Fetaost, oliven og soltørket tomat
Eggerøre
Blandet salat
Thousand Island
Hvitløksdressing
Rømme

DESSERT

Husets Karamellpudding
Fersk Fruktsalat
Pisket krem

Pris: Kr. 495.- per person

KOLDTBORD 2

Røkt bogskinke
Svinestek
Husets Roastbiff
Spekemat
Varmrøkt laks
Helkokt laks
Husets Gravlaks
Cabaret m/ reker
Helkokt laks
Marinerte scampi
Kylling (varm)
Husets Karbonader (varm)
Steinovnsbakt brød
Loff
Smør

SALAT

Remulade
Aioli
Waldorfsalat
Fetaost, oliven og soltørket tomat
Potetsalat
Blandet salat
Eggerøre
Thousand Island
Hvitløksdressing
Rømme

DESSERT

Husets Karamellpudding
Tilslørte bondepiker
Fruktsalat
Pisket krem
Sjokladepudding

Pris: Kr. 585.- per person



Kontakt oss for
en uforpliktende
samtale

Telefon: 35 06 08 00

E-post: post@bohotell.no



Koldtbordmeny inkluderer:

Oppdekket festbord
oppsetning, duker, lys,
servietter og servering.

Meny må avklares minst 2 uker
før og til minimum 20 personer.

Barn 0-4: Gratis

Barn 5-14: Halv pris

Ved catering av koldtbord gir
vi 10 % rabatt.



BØ HOTELL





BØ HOTELL