

LOUISE

Louise var Aker Bryggets første restaurant. Etter 40 år og en stor oppgradering er Louise blitt mindre og mer raffinert, med en helt ny meny utviklet i samarbeid med fire av verdens mest anerkjente kokker – alle medaljevinnere i Bocuse d'Or. Her møtes klassiske nordiske smaker og et moderne uttrykk, laget på råvarer av beste kvalitet.

MENY & BESTILLING

Er dere 7 eller flere, ber vi dere forhåndsbestille menyen – det gjør at vi kan ta godt vare på dere denne kvelden. Er dere færre, velger dere selvsagt fritt ved bordet, men vi setter alltid pris på forhåndsbestilling om det passer. Dette ordner dere enkelt via lenken dere får sammen fra oss når dere har bekreftet bordbestillingen. I julebordsesongen ber vi om 14 dager, slik at vi rekker å forberede alt til dere kommer.

SELSKAPSMENY

3 retter – med kveite: 945,- / med kylling: 845,-

Forrett

Ørjan Johannessen

LAKS CRUDO MED YUZU-VINAIGRETTE, POMELO OG PUFFET
VENERE-RIS
F, SU

Hovedretter

Christopher Davidsen

STERLING KVEITE MED SYLTET RØDBET, ASPARGES,
VIN JAUNE-SAUS OG STEKTE MORENE POTETER
F, SU, M, H, N

eller

Ørjan Johannessen

PANNESTEKT KYLLINGBRYST MED MORENE POTETER, SELLERIROT,
HASSELNØTTER OG VIN JAUNE-SAUS MED RØROS-SMØR
F, SU, M, H, SEL, N

Dessert

Sebastian Gibrand

TIRAMISU MED ØKOLOGISK MASCARPONE FRA GRØNDALEN I NES,
BRINGEBÆR OG GALLIANO
M, SU, E, H

ALLERGIER & TILPASNINGER

Vi ønsker at alle skal kunne kose seg hos oss – ta gjerne kontakt, så tilrettelegger vi så godt vi kan for allergier og andre behov.

AVBESTILLINGSFRISTER

Opp til 10 personer: 3 virkedager før ankomst

12+ personer: 7 virkedager før ankomst (*14 dager i julebordsesongen*)

30+ personer: 14 virkedager før ankomst

50+ personer: 21 virkedager før ankomst, *ev. avtales direkte med selskapet.*

Ved sen avbestilling / manglende oppmøte / redusert gjesteantall belastes kr 600 per person.

Ved avbestilling under 24 timer før ankomst, eller no-show, belastes full menypris per person.

BEKREFTELSE

For større selskap ber vi om at bordbestillingen bekreftes innen 3 virkedager.

FAKTURA

Tilbys kun unntaksvis, og da for større selskap.

Ønsker dere dette, hjelper vi gjerne til via restaurantlouiseno.no/no/faktura – vi trenger da bekreftet kredittsjekk senest 7 virkedager før ankomst.

KORTGARANTI

VED STØRRE SELSKAP

For å sikre bordet deres ber vi om en kortgaranti. Dere får tilsendt en enkel lenke fra oss, og blir selvsagt ikke belastet med mindre bordet avbestilles etter fristen.

Kortopplysningene behandles trygt av «Stripe» og deles aldri med restauranten. (Les mer på stripe.com/en-no)



LOUISE – HELT FOR DERE SELV

Planlegger dere noe stort? Lei hele restauranten, og la oss sammen skape en kveld gjestene deres sent vil glemme – i våre vakre og unike omgivelser. Vi har plass til opptil 120 gjester.

SOMMELIER

Vi har egen sommelier på huset som gjerne anbefaler ekstra godbiter fra vår vinkjeller. Hun har også satt sammen vinanbefalinger som passer godt til julemenyen.

KONTAKT & BOOKING

Har dere spørsmål, eller ønsker å høre mer? Ta gjerne kontakt – vi hjelper mer enn gjerne.

booking@restaurantlouiseno.no

+47 22 83 00 60

restaurantlouiseno.no