



# *Kurspakker & menyer*



**Revsnes hotell**  
kurs og konferansesenter

## *Kurspakker*

*Har du spesielle ønsker eller behov rundt arrangementet ditt så tilpasser vi gjerne dette. Del gjerne dine tanker med oss, vi strekker oss langt for at du og deltakerne skal få en best mulig opplevelse under hele oppholdet.*

*I samarbeid med bl.a. TrollAktiv kan vi tilby et stort antall spennende aktiviteter rundt møter og konferanser, både for teambuilding og for sosial hygge. Kontakt oss for nærmere info.*

*Vi har satt opp noen standard kurspakker som vi tror kan dekke de fleste behov.*

*Se forøvrig menyene for lunsj og middag (s4-5) om hvilke retter som inngår i kurspakkene. I tillegg kan man velge fra en utvidet meny mot et lite tillegg. Dette er spesifisert under hver meny.*

## *Dagskurspakke*

- konferanselokaler
- kaffe/te, isvann og fruktfat i møterom
- skrivemateriell
- audiovisuelt utstyr
- gratis wifi hele hotellet
- lunsj

*Til alle måltider i restauranten inngår dessert og kaffe.*

Pris pr. person kr. 485,-

## *Ettermiddag / kveld kurspakke*

- konferanselokaler
- kaffe/te, isvann og fruktfat i møterom
- skrivemateriell
- audiovisuelt utstyr
- gratis wifi hele hotellet
- middag

*Til alle måltider i restauranten inngår dessert og kaffe.*

Pris pr. person kr. 520,-

## *Kurspakke middag - lunsj*

- middag ankomstdag
- overnatting i enkelt- eller dobbeltrom
- frokostbuffet med nystekt brød
- konferanselokaler én dag
- kaffe/te, isvann og fruktfat i møterom
- skrivemateriell
- audiovisuelt utstyr
- lunsj avreisedag
- gratis wifi hele hotellet

*Til alle måltider i restauranten inngår dessert og kaffe.*

Pris pr. person i dobbeltrom	kr. 1350,-
Pris pr. person i enkeltrom	kr. 1550,-



## *Kurspakke lunsj- lunsj*

- lunsj ankomstdag
- middag ankomstdag
- overnatting i enkelt- eller dobbeltrom
- frokostbuffet med nystekt brød
- konferanselokaler i to dager
- kaffe/te, isvann og fruktfat i møterom
- skrivemateriell
- audiovisuelt utstyr
- lunsj avreisedag
- gratis wifi hele hotellet

*Til alle måltider i restauranten inngår dessert og kaffe.*

Pris pr. person i dobbeltrom	kr. 1 550,-
Pris pr. person i enkeltrom	kr. 1 750,-

# Lunsj meny for kurspakker

Ved kurspakker kan man velge lunsj hovedrett fra alternativ 1-7,  
og dessertmeny fra alternativ 1-5.  
Ved valg av hovedrett 8 - 9 og dessert 6 - 7 er det noe tillegg i pris.

## Lunsj hovedretter

### 1. Lasagne med salat

Tradisjonell italiensk ovnsrett basert på pastaplater, ostesaus og kjøttsaus med tomater, servert med hjemmelaget Focaccia brød

### 2. Setesdalsuppe med lokalbakt lefse og rundstykker

Denne suppen er en viktig del av Setesdals tradisjon og identitet, kraftfull og velsmakende, basert på tørket sauekjøtt og grønnsaker.

### 3. Pasta Carbonara med brød

Enkel og smaksrik pastarett fra Italia. Toppet med revet parmesan.

### 4. Koldtallerken

Spekemat fra Hovden fjellgard, eggerøre, salat, potetsalat, kyllingklubber, hjemmerøkt laks/ørret, og hjemmelaget Focaccia brød.

### 5. Vegetar lasagne med hjemmelaget Focaccia brød

Den tradisjonelle italienske ovnsretten, her i vegetar versjon med fersk spinat, paprika, tomat, gulrøtter, squash og fetaost.

### 6. Gryterett med ris og salat

Enkel men velsmakende rett som våre kokker lager fra bunn av, hvor du kan velge mellom kylling, okse eller svinekjøtt.

### 7. Cæsar salat med eller uten kylling

Denne klassikeren kom til i 1924 nærmest ved en tilfældighet, ved den italienske kokken Cæcar Cardinis lille restaurant i Tijuana, Mexico.  
Hos oss kan du velge den servert med eller uten kylling.

Ved valg av alternativ 8 og 9 kommer et tillegg til dagskurspakken på kr 30,- pr person

### 8. Ovnsbakt laks med pesto og rømmesalat

9. Hjemmelaget elgburger (150 gr) med coleslawsalat, husets dressing og båtpoteter.

# Dessertes

## 1. Hjemmelaget karamellpudding

*Alle nordmenn har vel et forhold til denne fløyelsmyke desserten. På Revsnes lager vi den på gammelmåten med karamellisert sukker, egg, kremfløte og vaniljestang.*

## 2. Sjokoladepudding med vaniljesaus

## 3. Fromasj med tilhørende saus

*Fromasjene kan variere, så spør gjerne servitøren.*

## 4. Tilsørte bondepiker

*Tradisjonell norsk dessert laget med deilige epler, litt krønsj og silkemyk krem.*

## 5. Hjemmelaget eplekake med vaniljeis

*Ved valg av alternativ 6 og 7, kommer et tillegg i prisen på kr 20,- pr person*

## 6. Hjemmelaget brownies med is og bærcoulis.

*Saus lages fra bær som moses og deretter siles.*

## 7. Hjemmelaget ostekake med bærcoulis

*Saus lages fra bær som moses og deretter siles.*



*Hovedretter lunsj inneholder følgende allergener:*

*1: Gluten, egg, melk | 2: gluten, melk | 3: melk, gluten, melk*

*4: gluten, egg, melk, fisk | 5: gluten, egg, melk | 6: gluten, melk, kan inneholde soya*

*7: melk, gluten, egg | 8: nøtter, melk, fisk | 9: melk, egg*

*Dessertes inneholder følgende allergener:*

*1: egg, melk | 2: melk, gluten | 3: egg, melk*

*4: gluten, egg | 5: gluten, egg, melk | 6: gluten, egg, melk, | 7: melk, gluten*

# Middag meny

## for kurspakker

Ved kurspakker kan man velge middag hovedrett fra alternativ 1-6,  
og dessertmeny fra alternativ 1-5.

Ved valg av hovedrett 7-9 tilkommer noe tillegg i pris.

## Middag hovedretter

1. Soya, honning og chilli marinert svinenakke serveres med skysaus og smørdampede rotgrønnsaker.

*Svinenakke egner seg ypperlig for langtidsteking. Soya, honning og chilli er hentet fra det asiatiske kjøkken. Smakfullt, og som marinade tilfører det kjøttet det lille ekstra. Smørdampede rotgrønnsaker og en lett skysaus kompletterer.*

2. Langtidsstekt oksestek serveres med brun saus/peppersaus og ovnsbakte grønnsaker.

*Langtidsstekt kjøtt fra okse er velkjent fra det norske kjøkken. Fra gammelt av heter det at lang tilberedning og kjærlighet til mat er en suksess for et vellykket måltid. I tillegg ferske ovnsbakte grønnsaker. Sunt og godt. Saus velger du etter behag.*

3. Skinkestek med fløtesaus, surkål, dampet brokkoli og blomkål.

*En annen tradisjonell rett med velkjente grønnsaker fra det norske kjøkken, toppet med en nydelig fløtesaus.*

4. Ovnsbakt steinbit serveres på ratatouille og revet lime.

*Det hvite, faste fiskekjøttet fra steinbit gjør den til en delikatess. Ratatouille var opprinnelig en grønnsakstuing fra Provence, ofte servert som egen rett. Sammen med fisken utgjør den her en flott balanse, med en spiss av lime.*

5. Viltgryte serveres med salat og hjemmelaget potetstappe

*Vi bruker gjerne hjort eller elg, men mulighetene er flere avhengig av tilgang på råvarer. Som i en hver gryterett er det ikke minst sausen som bærer smaksopplevelsen. Vi anretter det hele med salat og en god, hjemmelaget potetstappe. Nevnte vi tyttebærgele?.*

## 6. Salt lam med kålrotstappe og løksaus

*Saltet lam har lang tradisjon i det norske husholdet, ikke minst i Setesdal. Godt norskt, enkelt, smakfullt, og med kålrotstappe, poteter og løksaus til da. Nam.*

*Ved valg av alternativ 7-9 kommer et tillegg i prisen pr. person*

## 7. Helstekt ytrefilet av okse serveres med rødvinsaus/peppersaus, gulrot puré og smørdampet romanesco.

*Kraftig, god smak av kjøtt. Helstekt ytrefilet av okse, en velsmakende saus. Slikt garanterer alltid for et festmåltid. Romanesco er en kryssning mellom blomkål og broccoli, og gjennom smørdamping fremheves den gode, milde smaken.*

*Gulrot puré løfter det hele.*

*Tillegg kr. 45,-*

## 8. Pannestekt breiflabb med sprøstekt spekeskinke fra Hovden fjellgard og hjemmelaget salsa.

*Breiflabb har velfortjent opparbeidet seg en hedersplass som råvare, med et karakteristisk fiskekjøtt og en smak som plasserer den blandt de ypperste delikatesser innen sjømat.*

*Når du så topper den med smaksfull spekeskinke fra Hovden er det bare å nyte.*

*Hjemmelaget salsa setter en ekstra spiss.*

*Tillegg kr. 55,-*

## 9. Helstekt ytrefilet av hjort serveres med soppstuing, sauterte grønnsaker og viltsaus.

*Smakfullt, nydelig. Kjøtt som smelter på tungen.*

*Ved å sautere grønnsakene bevarer man smak og næringstoffer. Soppstuing tilfører det lille ekstra, sammen med husets egen viltsaus.*

*Tillegg kr. 70,-*

*For desserter se under lunchmeny*

Hovedrettene middag inneholder følgende allergener:

1: melk, soya, selleri, sennep | 2: melk, soya, selleri | 3: melk, soya, selleri, sennep

4: kan inneholde svoveldioksid og sulfitter | 5: melk, egg

6: melk | 7: melk, svoveldioksid og sulfitter, soya, selleri | 8: fisk | 9: melk

