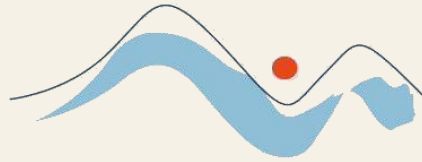


FJELLHOTELL I RAULAND · SIDEN 1939



AUSTBØ HOTELL

Catering & Selskap

M E N Y



Et naturlig samlingspunkt i vakre Rauland – for måltidet, feiringen og oppholdet.

+47 98 89 03 33

post@austbohotell.no · www.austbohotell.no

Rjukanvegen 195, 3864 Rauland

Velkommen til Austbø Hotell

Der gode matopplevelser og minnerike opphold møtes

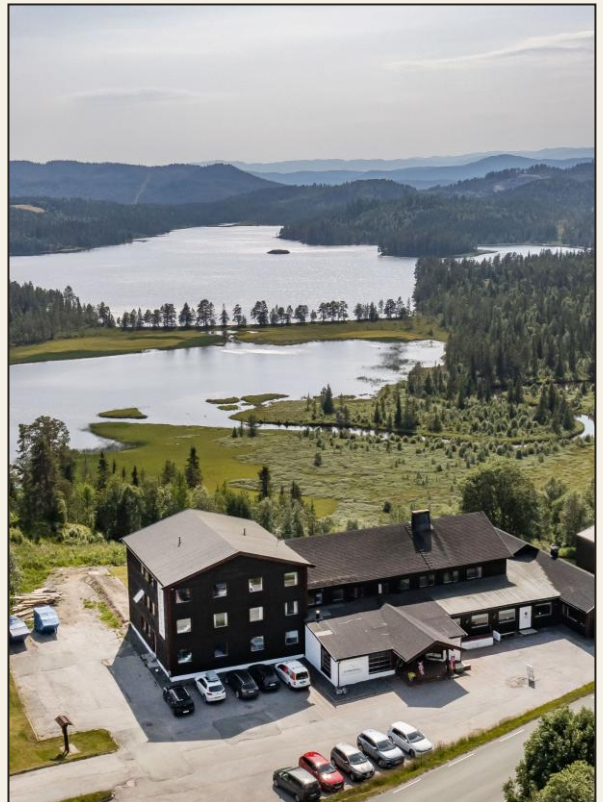
Siden 1939 har Austbø Hotell vært et naturlig samlingspunkt i vakre Rauland. Hos oss står smaken, stemningen og opplevelsen i sentrum – enten du kommer for et måltid, et arrangement eller et lengre opphold.

Nyt vår populære à la carte, eller samle venner og kolleger rundt pizza- og tex-mex-buffeten hver fredag. For selskaper dekker vi alt fra saftige kjøttretter og smakfulle gryter til hjemmelagde desserter som setter prikken over i-en.

Vi legger stolthet i å skape helhetlige opplevelser der maten er midtpunktet – enten det er et uformelt måltid eller en festmiddag. Ønsker du catering, leverer vi smakfulle retter tilpasset ditt arrangement, alltid med samme fokus på kvalitet.

Rammene rundt måltidet er like viktige som maten. Våre selskaps- og konferanserom gir plass til både små og store anledninger, og ønsker du å bli litt lenger, har vi 27 rom i rolige, naturskjønne omgivelser.

Hos oss handler det ikke bare om å spise eller overnatte – det handler om å oppleve. Ta kontakt, så skaper vi en opplevelse du og dine gjester vil huske.



«Et naturlig samlingspunkt i Rauland – med smak, stemning og opplevelse i sentrum.»

Barnebursdag



En populær feiring hos oss. Vi gjør i stand et eget rom, og barna kan benytte aktivitetsrommet og uteområdet fritt.

PIZZA & BRUS

Nystekt pizza og brus til hele gjengen – en enkel og populær favoritt for store og små.

PIZZA, BRUS & KAKE

Nystekt pizza og brus til hele gjengen + hjemmelagd kake som avslutning.

GODT Å VITE

Ønsker dere en aktivitet i tillegg? Prøv Vinje Golfsimulator – og vi hjelper gjerne til med å arrangere noe ekstra.

Allergener oppgis på forespørsel.



Konfirmasjon



Hyggelig at dere vurderer å feire konfirmasjonen hos oss. Vi har gleden av å tilby følgende buffet – hos oss eller levert som catering:

KALD BUFFET

- Røkt ørret med eggerøre
- Stekt ørret med sitron og dill
- Halve egg med reker og majones
- Skalldyrskabaret
- Roastbiff med remulade og rødløk
- Røkt skinke med italiensk salat
- Spekemat med rømme og rødløk
- Ostefat
- Potetsalat
- Blandet salat og smør
- Kuvertbrød og lokalt brau
- Frukttfat

VARM BUFFET

- Karbonader med stekt løk
- Marinerte kyllinglår
- Pommes frites
- Løkringer og mozzarellasticks

VI GJØR DAGEN ENKEL FOR DERE

Vi dekker bord med duk og servise, setter frem medbrakte kaker, og står for servering og rydding. Kaker kan oppbevares fra dagen før. Dere pynter selv med servietter og blomster, og får tilgang til lokalet etter avtale.

Allergener oppgis på forespørsel.



Lokaler: Restauranten inntil 110 personer · Utsikten inntil 50 personer. Ønsker konfirmanten å endre noe på menyen, finner vi en god løsning sammen.

Overnatting



Bli gjerne litt lenger. Hos oss bor dere komfortabelt i rolige, naturskjønne omgivelser – perfekt for samlinger over flere dager.

VÅRE ROM

- 16 dobbeltrom
- 5 firemannsrom
- 6 dobbeltrom med felles bad i gangen
- Ekstraseng eller madrass på utvalgte rom

AKTIVITETER & FASILITETER

- Tur til vakre Fagersand
- Mini-shuffleboard
- Golfsimulator
- Badstue for avslapning
- Skiutleie om vinteren
- Utleie av kajakk, kano, sup Brett og robåt
- Lekerom m/bordtennis, airhockey, fotballbord

Velg mellom frokost og rom, full- og halvpensjon. Vi har solid erfaring med grupper og skreddersyr oppholdet. Ta kontakt, så setter vi sammen et tilbud tilpasset deres gruppe og program.



Kurs & konferanse



Vi gjør det enkelt å arrangere vellykkede møter og konferanser – der alt det praktiske er ivaretatt.

Utsikten

Inntil 50 m/ bord
65 i teateroppsett

Restauranten

Inntil 110 m/ bord
For større grupper

Biblioteket

20 m/ bord
Møter og samtaler

UTSTYR I ALLE ROM

Projektor · Lydanlegg · Whiteboard · Fleksible bordoppsett

PAKKELØSNINGER

Møterom med enkel servering

Møterom med fullt utstyr · Kake og kaffe · Frukt



Halvdagspakke

Som over · inkludert lunsj



Heldagspakke

Som over · lunsj og 2-retters middag



Selskap – kaker



Et selskap er ikke komplett uten kake. Ta med deres egen – eller la oss bake den for dere.

DERE TAR MED KAKEN – VI TAR OSS AV RESTEN

- Ta gjerne med deres egen ferdig pyntet kake til selskapet
- Vi oppbevarer kaken trygt og kaldt frem til servering
- Mulighet for kjøleoppbevaring fra dagen før, etter avtale
- Vi setter kaken pent frem når det er tid for servering
- Gi beskjed på forhånd

VI BAKER OGSÅ FOR DERE

Forskjellige hjemmebakke langpannekaker. Marsipankaker med ønsket dekor – i samarbeid med vår lokale baker. Ta kontakt for bestilling.



Selskap – for enhver anledning



Fra de små markeringene til de store feiringene – vi har erfaring med det meste.

GRUPPER OG ANLEDNINGER VI LEVERER FOR

- Bryllup, konfirmasjon og barnedåp
- Jubileer, runde dager og milepæler
- Minnestund
- Firmaarrangement, styremøter og årsmøter
- Kurs, konferanser og seminarer
- Barnebursdag og familieselskap

Vi tilpasser meny, rom og opplegg etter gruppens størrelse og ønsker. Fortell oss om anledningen, så finner vi en god løsning sammen.



Selskap – vår 3-retters



Sett sammen deres egen meny. Her er et populært forslag – si gjerne fra om dere har andre ønsker, vi fikser det meste. (Serveres i huset, ikke som catering.)

V Å R T F O R S L A G

Forrett

Røkt ørret på ruccolasalat med toast og balsamico

Hovedrett

Hjortefilet med ovnsstekte grønnsaker, perlepoteter og blåbærsaus

Dessert

Panna cotta med jordbærsaus



VELG SELV – FLERE ALTERNATIVER

Forretter

- Marinerte scampi med avokadosalat
- Gravet ørret med sennepssaus
- Potetsuppe med sprøstekt spekeskinke

Hovedretter

- Indrefilet av storfe med rødvinssaus
- Medaljonger av svin med soppsaus
- Ovnsbakt ørret med rømmesaus
- Andebryst med appelsinsaus

Dessert

- Sjokoladefondant med vaniljeis
- Hjemmelaget karamellpudding
- Multekrem

*Har dere andre ønsker? Si gjerne fra – vi setter sammen en meny som passer akkurat deres selskap.
Allergener oppgis på forespørsel.*

Pizza- & tacobuffet



En populær favoritt – fast hver fredag hele året og åpen for alle. Serveres kun i huset.

VARMT

- Pizza
- Tacokjøttdeig
- Marinerte kyllinglår
- Kyllingfajitas
- Løkringer og mozzarellasticks
- Ris
- Cheddarsaus
- Tortillalefser
- Tacoskjell

KALDT & TILBEHØR

- Salat, tomat, agurk, paprika og mais
- Ananas, løk og oliven
- Jalapeños
- Revet ost
- Tortillachips
- Guacamole og salsa
- Hvitløksdressing og rømme

Fast pizza- & tacobuffet hver fredag hele året – åpen for alle.

For grupper ellers i uka: min. 20 personer, bindende antall meldes senest 1 uke før.

Allergener oppgis på forespørsel.



Gryter & supper



Smakfull og mettende mat – like god til hverdag som til fest.

GRYTER

- Biff stroganoff med potetmos og salat
- Viltgryte med potetmos, tyttebær, blandet salat eller friskegrønnsaker
- Brun lapskaus med brau (flatbrød)
- Chili con carne med nachochips, rømme og revet ost
- Lasagne med rundstykker, smør og salat

SUPPER

Alle våre supper serveres med rundstykker og smør:

- Kjøttsuppe
- Gulasjsuppe
- Fiskesuppe
- Skalldyrsuppe

Allergener oppgis på forespørsel.



Sommertallerken



Friske sommersmaker til sommeravslutningen – meny tilpasses gruppen.

SOMMERTALLERKEN

- Røkt ørret m/ eggerøre
- Halvt egg m/ reker og majones
- Roastbiff m/ rødløk
- Røkt skinke m/ italiensk salat
- Lun karbonade m/ løk
- Spekeskinke m/ potetsalat
- Kuvertbrød og smør

Allergener oppgis på forespørsel.



Koldtbord



Vårt standard koldtbord – fra 10 personer ved levering, fra 20 i huset. Varme retter leveres kaldt og merket med hvordan de skal oppvarmes.

Allergener oppgis på forespørsel.

INKLUDERT

- Røkt ørret
- Ovnstekt kald ørret
- Halve egg med reker
- Røkt skinke
- Roastbiff med rødløk
- Spekemat med melon
- Karbonader med løk (*varm*)
- Eggerøre
- Potetsalat
- Italiensk salat
- Blandet salat
- Remulade og rømme
- Kuvertbrød, brau(flatbrød) og smør

TILVALG

- Skaldyrskabaret
- Reker og krepsehaler med majones
- Kyllinglår med ris (*varm*)
- Kjøttboller i tomatsaus (*varm*)
- Sjokolademousse
- Tre typer ost



Tapas



Et fristende utvalg varme og kalde tapasretter til deling. Minimum 10 personer ved catering og 20 personer i huset – bestilles senest 8 dager før.

Allergener oppgis på forespørsel.

TAPAS

- Spanske kjøttboller i tomatsaus
- Marinert scampi
- Kyllingspyd
- Spekeskinke og melon
- Asparges rullet med bacon
- Sopp, stekt i kryddersmør
- Ovnsmakte småpoteter
- Tomatsalat med fetaost og rødløk

TILBEHØR & DIPP

- Tzatziki
- Aioli
- Mangochili majones
- Focaccia
- Tre typer ost
- Blandet salat



Snitter / Blingser

Håndlagde snitter på loff, eller hele blingser – pyntet og klare til servering.

SNITTER / BLINGSER

- Karbonade m/ stekt løk
- Røkt ørret m/ eggerøre
- Reker m/ majones
- Spekeskinke m/ brie
- Roastbiff m/ rødløk
- Røkt skinke m/ italiensk salat

GODT Å VITE

Et godt følge til kaffen, i møter og selskap:

- Vi kan også lage snitter og blingser glutenfritt
- Leveres pyntet og ferdig på fat
- **Allergener oppgis på forespørsel.**



Bestilles på forhånd – ta kontakt for antall og levering.

Julebord på Austbø Hotell

Stemningsfull førjulstid i ekte julestil – med julebord i November og desember

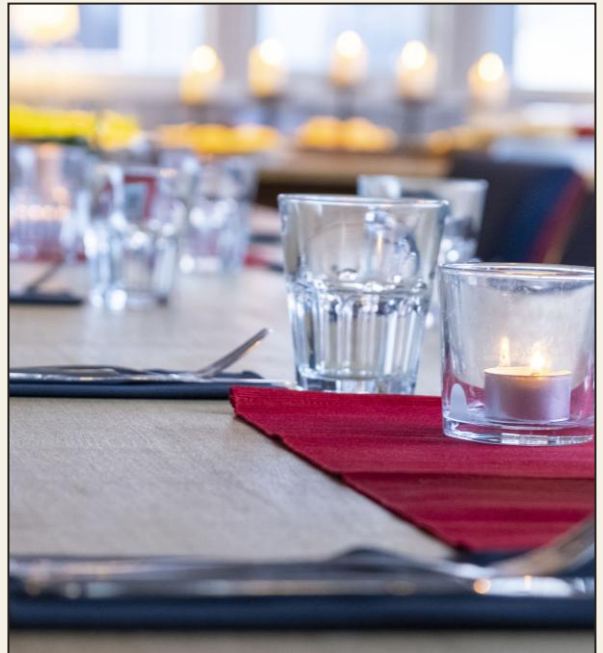
Vi har gleden av å invitere dere til en stemningsfull førjulstid på Austbø Hotell, med oppstart i november. Hotellet pyntes i ekte julestil og står klart til å ta imot både lokale gjester, hyttefolk, bedrifter og familier.

På bordet venter tradisjonsrik julemat laget fra bunnen – saftig ribbe, medisterkaker og julepølse med surkål, rødkål, poteter, saus og tyttebær.

I tillegg dekker vi et rikholdig koldtbord med blant annet røkt ørret og eggerøre, sild, reker og spekemat – og runder gjerne av med hjemmelaget riskrem og julens søte fristelser.

Levende lys, julepynt og duften av god mat skaper en lun og varm atmosfære. Her kan dere senke skuldrene, kose dere rundt bordet og nyte førjulstiden i godt selskap.

Enten det er bedriftens julebord, familiens samling eller turen med vennegjengen – alle er hjertelig velkomne til å feire julen sammen med oss. Ta kontakt for booking og mer informasjon.



«Vi ønsker å skape varme opplevelser og god mat i en lun atmosfære.»

Julemeny



*Juletallerken serveres hver dag 7. november–21. desember,
kl. 15.00–21.00 (søndager 14.00–19.00).
Allergener oppgis på forespørsel.*

JULETALLERKEN

Juletallerken m/ dessert

Ribbe, medisterkake, julepølse, rødkål, surkål, kokte poteter, julesaus, tyttebær og riskrem m/ hjemmelaget jordbærsaus

Juletallerken

Som over, uten dessert

Dessert

Riskrem m/ hjemmelaget jordbærsaus

Ribbeburger

Burgerbrød, majonesdressing, rødkål, tynne ribbeskiver, agurksalat og pommes frites

Pinnekjøtttallerken

Pinnekjøtt, vossakorv, rotmos og mandelpoteter – forhåndsbestilles, min. 4 personer.

JULELUNSJ

Julelunsjtallerken

- Røkt ørret og eggerøre
- Sild m/ halvt egg
- Reker og majones
- Røkt skinke og italiensk salat
- Roastbiff, rødløk og sylteagurk
- Spekeskinke, morrpølse og potetsalat
- Medisterkake og rødkål
- Brød, brau(flatbrød) og smør

For bedrift eller privat (min. 4 personer). Må bestilles på forhånd.



Levering – hjem til dere



*Til leverer hjem til dere eller der dere ønsker.
Ferdig til servering, eller dere varmer opp selv hvis ønskelig.*



SLIK GJØR VI DET

- Vi pakker mat for henting eller levering
- Kald mat pakkes ferdig på serveringsfat, varm mat i aluminiumsformer
- Alt transporteres trygt i isoporkasser
- Serveringsfat og transportkasser leveres tilbake etter bruk

PRAKTISK

Utkjøring (maks 15 km, lengre etter avtale)

Minimum 10 personer ved levering. Bindende antall meldes senest 1 uke før.



Minselfie



En selvbetjent photobooth som skaper minner og unike øyeblikk gjennom hele arrangementet.

EN EKSTRA OPPLEVELSE FOR VÅRE GJESTER

- Bilde, video, boomerang, GIF, slow motion og AI-portrett
- Alle minner samles i et privat, digitalt galleri – klart til å deles
- Tilgjengelig for gjester på Austbø Hotell
- Ingen ekstra tilrettelegging – alt er klart
- Et morsomt og eksklusivt tillegg til arrangementet

Ta kontakt med Austbø Hotell for leie og mer informasjon – se også www.austbohotell.no





AUSTBØ HOTELL

Velkommen til oss!



Vi gleder oss til å samarbeide med deg og din gruppe. Ta kontakt for et hyggelig og uforpliktende tilbud.

+47 98 89 03 33

post@austbohotell.no

www.austbohotell.no

Rjukanvegen 195, 3864 Rauland

GENERELL INFORMASJON

- Bindende antall meldes senest 1 uke før arrangementet
- Minimum 10 personer ved catering og 20 personer i huset
- Utkjøring (maks 15 km, lengre etter avtale)
- Allergener oppgis på forespørsel – si fra om hensyn ved bestilling
- Vi tilpasser gjerne menyene etter deres ønsker
- Med forbehold om endringer

Følg oss på Facebook

