SNACKS VED ANKOMST

Helt valgfritt – men veldig hyggelig: gi ankomsten en ekstra god start med noe godt som serveres til alle med en gang.

Lucques oliven 85
(Kanskje) verdens beste oliven fra Provence – passer for 2–3 personer

Løyrom taco 195
2 minitaco med løyrom, rømme, syltet løk og dillolje *H,E,F,M*

Østers Fine de Claire 195
3 østers med sitron, champagnevinaigrette og jalapeñosaus *BL,X*

Frenchie

CHÂTEAUBRIAND

Eller gjør det enkelt – i stedet for selskapsmenyen



Frenchies signaturrett og en fransk klassiker – perfekt for å deles.

Helstekt indrefilet
300 gram helstekt indrefilet per person, servert rundt bordet med chimichurri, tomatsalat, sprø fries og klassisk béarnaisesaus *M,E,X,SE*

885 per person
Serveres for hele selskapet

Legg til dessert +165

SELSKAPSMENY

945 per person
Velg én forrett og én hovedrett

Legg til franske oster +165 *M,H,R*

FORRETTER

Skagen toast
Skagen med 10 g løyrom, dill, majones og sitron, servert på surdeigsbrød *E,SK,H,M,F*

eller

Tartar "Pelle Janzon"
Smørstekt toast, oksetartar, konfitert eggeplomme og løyrom *H,F,M*

HOVEDRETTER

Pannestekt kveite
Asparges, perlepoteter og Sandefjordsmør med ørretrogn *F,M*

eller

Kylling fra Hovelsrud gård
Økologisk, dekonstruert coq au vin med potetpuré, bacon, sesongens grønnsaker og rødvinssaus *M,S,X*

eller

Steak frites
Entrecôte, béarnaisesaus, fries og grønn salat *E,X,SE,M*

JULENS HOVEDRETT – FRA 12. NOVEMBER

Frenchie juletallerken
Andebryst, hjemmelaget pølse, trøffelpotetpuré, rosenkål og rødvinssaus *SV,M,S,X*

DESSERT

Crème brûlée
Klassisk crème brûlée *M,E*

BL	BLØTDYR	M	MELK	SK	SKALLDYR
E	EGG	R	RUG	SO	SOYA
F	FISK	S	SELLERI	SV	SVIN
H	HVETE	SE	SESAM	X	SULFITT
				*	Inneholder alkohol (aldersgrense 20 år)

VEGETARMENY

795 per person
Forrett, hovedrett og dessert

FORRETT

Crispy artisjokk
Frityrstekte artisjokker, servert med béarnaisesaus *H,E,M,X*

HOVEDRETT

Kantarellpasta
Kremet pasta med smørstekt kantarell, parmesan og gressløk *M,H,E,S,X*

DESSERT

Sjokoladefondant
Servert med kirsebær og vaniljeis *M,E,H,X,SO* *

DRIKKEMENY

Klassisk vinmeny
3 glass vin til maten
595

Premium vinmeny
Musserende ved ankomst og 3 glass vin til maten
895

Alkoholfri drikkemeny
3 enheter til maten
325

SLIK BESTILLER DU

Klassikere fra det franske kjøkkenet, gode viner og cocktails i glasset. Hos oss handler det om sosiale måltider og kvelder som gjerne varer litt lenger enn planlagt.

Er dere **12 eller flere**, ber vi om at menyen forhåndsbestilles. Hver gjest velger én forrett og én hovedrett fra selskapsmenyen, eller vegetarmenyen.

Er dere **30 eller flere**, ber vi om at alle samler seg om samme forrett og hovedrett – da kan vi servere alle samtidig.

Send oss menyvalg, allergier og endelig antall gjester senest 7 virkedager før ankomst (14 i julebordsesongen).

ALLERGIER

Vi tilrettelegger så godt vi kan for allergier og andre behov – gi oss beskjed sammen med menyvalget. Alt lages fra bunnen av på huset, derfor kan rettene inneholde spor av alle allergener.

SELSKAPSBETINGELSER

AVBESTILLING

Opptil 11 personer: 3 virkedager før ankomst
12 personer eller flere: 7 virkedager før ankomst
30 personer eller flere: 14 virkedager før ankomst

I julebordsesongen er fristen 14 virkedager for selskap på 12 eller flere.

SEN AVBESTILLING

Avbestiller dere etter fristen, eller blir dere færre enn bestilt, belaster vi kr 500 per person. Ved avbestilling mindre enn 24 timer før ankomst, eller dersom selskapet ikke møter, belaster vi full pris for bestilt meny.

KORTGARANTI

For selskap på 30 gjester eller flere sender vi en kortgarantilenke for å bekrefte bordbestillingen. Fyll den inn senest tre virkedager etter at dere har mottatt den. **Er kortgarantien ikke fylt inn innen fristen, slettes bookingen automatisk, og bordet blir dessverre ledig for andre gjester.** Dere blir ikke belastet med mindre bordet avbestilles etter fristen. Kortopplysningene behandles trygt av Stripe og deles aldri med oss.

BETALING OG FAKTURA

For grupper på 8 personer eller flere ber vi om samlet betaling på stedet. Ønsker dere faktura, kan vi tilby det for større selskap etter avtale. Minimumsbeløpet er kr 10 000, og fakturaavtalen må være godkjent (inkludert kredittsjekk) senest 7 virkedager før ankomst.

CHAMBRE SÉPARÉE

OBS: GJELDER KUN FROGNERPARKEN

Et eget rom for selskaper mellom 20 og 55 personer – adskilt fra restauranten med en trapp, med stemningen og energien fra restauranten nedenfor.

KAPASITET

Maks 55 personer. Rommet har ikke dører, men er adskilt fra restauranten med en trapp – det gir følelsen av et eget lokale.

UTSTYR

Stor TV-skjerm – ideelt for møter, presentasjoner eller visning av bilder og film under selskapet.

DAGTID (frem til kl. 16:00)

Mandag til fredag:
Minimumsforbruk kr 10 000
Lørdag til søndag:
Minimumsforbruk kr 20 000

KVELD (fra kl. 16:00)

Mandag til onsdag:
Minimumsforbruk kr 20 000
Torsdag til søndag:
Minimumsforbruk kr 40 000

KONTAKT

Ta gjerne kontakt – vi hjelper med glede.

Frognerparken
frognerparken@frenchie.no
23 65 44 70
Middelthuns gate 17, 0368 Oslo
frenchie.no/frognerparken

Solli plass
solli@frenchie.no
23 65 44 70
Henrik Ibsens gate 100, 0255 Oslo
frenchie.no/solli-plass

Frenchie



