

Velkommen til



PROVIANTEN

FORSYNINGER TIL INNENBORDS GLEDE



Provianten · Tlf. 4827 8888 · post@provianten.no



PROVIANTEN

FORSYNINGER TIL INNENBORDS GLEDE

Julefeiring 2011

Provianten er et kulinarisk verksted til glede for alle sanser. Et levende samlingssted for for det gode måltid. Provianten er også et attraktivt treffsted. På dagtid og på kveldstid - alle dager i uken. Som kurssted, møtelokale, øl/vinklubb og festplass.

Alle vi som jobber her har et lidenskapelig forhold til mat og drikke, mangfold og kvalitet. Bakeren står tidlig opp for å gi oss det beste av brød og småbakst laget med våre egne surdeigskulturer og nykvernet mel fra vår egen kornkvern. Vi importerer råkaffe fra hele verden og brenner bønnene i vår egen kaffebrennemaskin. Vi lager alt fortløpende gjennom dagen, så det er ferskt hele tiden.

Vi på Provianten har alltid hatt en drøm om å lage mat i vedfyrte ovner og i vår restaurant prøver vi å fange den aromaen, lukten og atmosfæren som vår vedfyrte ovn gir. Kokkene våre lager alle sauser, dressinger og så mye av pålegget de kan selv. I tillegg jobber vi tett med noen av de beste produsentene i inn og utland. Uten- og innenlandske oster finder du side om side med spekemat fra nær og fjern. Kjøttet blir spesialutvalgt av vår egen slakter og leveres så å si med "stamtavle". Fersk fisk og skalldyr kommer inn med fiskeskutene zoo m herfra.

Og øllet brygger vi selv i vårt åpne bryggeri. Her kan man smake dugfriske kornprodukter av høy kvalitet. Klassiske ølsorter - under og overgjærede - finnes i utvalget. Og varierende sesongøl - upasteurisert og ufiltrert. For smakens skyld.

Provianten har en stab af snille, effektive og alltid velopplagte unge mennesker, der lever ut våre ideer om det gode vertsskap på de forskjellige arrangementer på Provianten. Vi liker forresten å kalle dem "Proviantører".....

Provianten har flere sjarmerende og komfortable lokaler der fungerer godt som for målrettet samvær i grupper fra 2-60 personer. Med egen kjøkkendisk og prosjektor i taket. Det er faktisk også mulig å bestille hele huset og bevege seg fritt over to plan. Vi kombinerer et utsøkt miljø med god service, god mat og en uforlignelig atmosfære.

Våre selskapsmenyer tilbyr en række spennende kombinasjons-muligheter.

Vi håper det er mye som frister. God fornøjelse!

Provianten · Tlf. 4827 8888 · post@provianten.no



Julefristelser

Provianten tilbereder julemat på tradisjonell vis under våre kokkers kyndige kontroll og veiledning. Her spares det absolutt ikke på godsakene.

Akevittgravet Laks

Snøfriskterrin, deilig sitrusvinagrette og en smakfull rødløkschevise

Årets Pinnekjøtt

Meget delikat, velskåret pinnekjøtt dampet og ristet i vår vedfyrte ovn. Kålrotstappe og nykokte poteter

eller

Svineribbe

Tradisjonell juleribbe i korrekte omgivelser med medister, hjemmelavet rødkål og julesaus

eller

Lutefisk

Provianten tilbyr lutet torsk av beste kvalitet. Bakt i vedfyrte ovn og anrettet med et utsøkt utvalg av prima tilbehør. (min. 10 pers.)

eller

Juletallerken

En kombinasjon av alle julens spesialiteter med sine respektive tilbehør.

Riskrem

Den gode juledesserten: riskrem der anrettes med en frisk bærsaus

Multekrem

Det gode Multebær giver smak til denne store juleslager.

Priser: 1-rett kr. 355 · 2-retter kr. 395 · 3-retter kr. 450



OBS: På grunn av juletravelhet må alle deltakere bestille likt menyalternativ.

Andre fristelser i julen

Julen varer lenge. Kanskje du/dere har lyst på noe helt annet enn julemat? Derfor frister vi også med en selskapsmeny ørlite grann inspirert av den søte juletid.

Ristede Kamskjell

Anrettes med pastinakkpurè, deilig beurre blanc og smørsautert purre

Skinnstekt Torsk

Torsk stekt på skinnsiden. Sautert savoykål med Pancetta Bacon. ovnsbakt potetpurè og rødvins-smørsauce.

eller

Andebryst

Pepperglassert andebryst. Hjemmelavet rødkål med nellik og valnøtter. Pommes Anna poteter og Brown Ale demiglace-saus.

eller

Grillet Hjortemedaljong

Smørsautert rosenkål med portvinsbakte pærer. Herlig pastinakkpurè, urtebakte småpoteter og kraftig rødvins-sauce

eller

Helstekt Okseindrefilet

Årstidens smakfulleste rotgrønnsaker bakt med rosmarin. Balsamicoglassert rødløk, smakfull peppersauce og potet-tournados.

Multe- og Akevittmousse

Deilig mousse tillavet av årets multer smakt til med litt Linieakevitt. Anrettet på nøtte/appelsinbunn. Toppet med årets kanelsyltede multer

Priser: 1-rett kr. 355 · 2-retter kr. 395 · 3-retter kr. 450



Julespesialiteter

Provianten er velkjent for sine spesialiteter. Pris etter antall - Ring for tilbud. Hør bare her:

Julelunsj

Fra 12.00 - 16.00 anbefaler vi vår Julelunsj-Tallerken.

Her byr vi på kjære og kjente spesialiteter fra både Norge, Sverige og Danmark: akevittgravet laks med sennepsaus, varme "frikadeller" med rødkål, knasende sprø juleribbe, vår egen leverpostei med bacon & champignon, marinerte Christiansø-sild, et utvalg julepålegg med tilbehør, steinovnsbakte brøvarer fra eget bakeri
Nu er det jul igjen.....

Pris etter antall - Ring for tilbud

Lutefisk

Provianten tilbyr prima lutet torsk, bakt i vedfyrt steinovn og anrettet med et stort og utsøkt utvalg af lekkert tilbehør: dampede mandelpoteter, senneps-sous, revet brunost, baconfett, sirup, grøn erterstuing, ertebrød og ister.

Nydes helst med frisk nedkjølet øl i rene glas og håndvarm Lysholm Linie akevitt

Pris etter antall - Ring for tilbud

Julebuffet

Provianten dekker gjerne opp til julebuffet med alternativ: kald og/eller varm julemat og deilige desserter:

Hjemmegravet laks, varme frikadeller med rødkål, vår egen leverpostei med bacon & champignon, marinerte Christiansø sild, et utvalg julepålegg med tilbehør, røkte kjøttvarer, hjemmelavet julesylte, speket skinke med eggerøre og potetsalat, våre velkjente steinovnsbakte brøvarer fra eget bakeri

Pinnekjøtt og svineribbe med sine respektive hjemmelavede tilbehør.

Riskrem med frisk bærsous og multekrem. Stort dessertbord med forskjellige hjemmelavede petit fours og sjokolader.

Min. 20 pers. - Pris etter antall - Ring for tilbud



Juleunderholdning

Provianten byr også på god underholdning med et lydnivå nøie tilpasset selskapet. Meget stemningsskapende. Passer godt for alle typer selskap.

Salong og Taffel-Musikk.....

Lad Deres gjester få nyte aperitifen i selskap til myke toner fra Proviantens erfarne og dyktige musikanter med sjefen selv på kontrabassen. Han drar gjerne med seg noen av gudan fra Malmø Riverside Jazzband der nok ikke trenger nærmere presentasjon.....

* Min. 1/2 time.

* Forskjellig instrumentsammensetting

* Pris etter varighet og avtale.



Det er "Senior-Proviantøren" selv, Anders Christensen, der trakterer kontrabassen til daglig i Malmø Riverside.



Firmagaver eller gaveidèer?

Delikatesser af høy kvalitet er perfekt som gave - til enhver lejlighet. Lekre hjemmelavede sjokolader, kaffe fra vårt eget kaffebrenneri eller nybakte småkaker, vår egen marmelade eller pesto, en pose spennende pasta ...eller hva med flott keramikk fra Proviantens egen pottemaker?.....kun fantasien setter grenser.

Vi hjelper gjerne til med å sammensette en gavekurv i presis det prisleie du ønsker, og pakker naturligvis smukt inn uten ekstra tillegg i prisen.

Kjøp dine julegaver hos Provianten - og vær sikker på suksess, smil og glede når der pakkes ut julekvelden.



Kurs, konferanse eller selskap?

...i byens flotteste selskapslokale nemlig:



Et fantastisk lokale med kjøkken, atmosfære og flott utsikt ut over Mandalselven.
For ethvert spesialarrangement, fest eller kurs. Med alle tekniske fasiliteter.

Ta kontakt med oss for visning.



Flott utsikt over Mandals-elven fra "Reserve-Provianten"....



Først til mølla...

Send inn skjemaet snarest mulig så vi straks kan reservere plasser til deg og dine gjester.

Benytt vår adresser: **post@provianten.no** eller hos oss i **St. Elvegata 43**

Ta gjerne kontakt på tlf.: **4827 8888** hvis du trenger mer informasjon.

OBS: VENNLIGST LES ORDREBETINGELSENE NEDERST PÅ SIDEN!

Undertegnede reserverer med dette selskap til: _____ personer den ____/____/2011

Ca. Tidsplan

Ankomst kl.: _____ Aperitif kl.: _____ Går til bords kl.: _____ Avslutning ca. kl. _____

Følgende Menyer Ønskes:

PROVIANTEN

FORSYNINGER TIL JUBILÆUMS GLEDE

Drikkevarer:

Betaling

Gjestene betaler selv: Ja / Nei

Faktura sendes: Ja / Nei (kun etter forhåndsavtale)

Nøyaktig faktura-adresse og kontaktperson:

VIKTIGT: Proviantens Ordrebetingelser:

Hvis ikke annet er avtalt forutsettes likt menyalternativ til samtlige gjester. Untatt er de der av helsemessige årsaker (allergikere, vegetarer, etc.) må ha spesialmenyer, og barn. Bekreftelse bør foretas så snart som mulig, og endelig bestilling må nå vårt kontor senest 1 - én - uke før arrangementet. Nøyaktig antall gjester kan korrigeres til senest kl. 12.00 dagen før selskabet. Ved forandringer senere end dette tidspunkt faktureres for ikke ankomne gjester. Bestilte selskaper der ikke ankommer (no show) faktureres med avtalt kurvertpris

Undertegnede har lest og er innforstått med Proviantens bestillingsbetingelser

Dato: _____ Signatur og firmastempel: _____ Tlf: _____

