

## FLERE KURS?

Har du lyst på ditt eget kurs? Hva med å samle en vennegjeng, kollegaer, for en helt spesiell opplevelse? Vi legger til rette for mange forskjellige kurs for grupper over 10 personer. Hva med et østersåpningskurs? Champagnekurs for venninnegjengen? Grappakurs? Ost og vinkurs? Vi har også rene vinkurs hvis du ønsker det. Kontakt oss eller les mer på [www.bolgenogmoi.no](http://www.bolgenogmoi.no)

## SELSKAPER, CATERING?

Vi lager både store og små selskaper hos oss, og ekstra spennende kan det bli dersom man lager det til innenfor en ramme hvor Høvikoddens unike kunstsamlinger får spille en rolle. Hvor stor den er - bestemmer du. Vi finner mat og drikke som passer deg og dine ønsker. Vil du ha en matopplevelse utenfor huset vårt? La oss rykke inn der du vil med kokk eller fullt mannskap og gi deg en totalopplevelse. Du bestemmer hvor!

## MOTTAR IKKE DU INFORMASJON FRA OSS?

Vil du at vi skal holde deg løpende orientert om hva som skjer hos oss? Da kan du sende oss din e-postadresse til: [hovikodden@bolgenogmoi.no](mailto:hovikodden@bolgenogmoi.no)

## GENERELL INFORMASJON

Vi holder til i Henie Onstad kunstsenter på Høvikodden i Bærum, her har vi i mer enn femten år holdt på med mat og vin i fantastiske omgivelser. På dagtid er brassieriet åpent fra kl.11.00 med alt fra småretter, salater til en tre-retters lunsjmeny som varierer fra dag til dag. Ved middagstider skifter menyen, og vi tilbyr da en stor à la carte med småretter samt dagens tre eller fremretters meny basert på det beste av dagens råvarer.

Vi har Bærums beste uteservering! Med unik utsikt og sol hele dagen. Åpent fra så fort det er antydninger av vår i luften, med egen bar og full meny.

## HENIE ONSTAD KUNSTSENTER

Er du kunstinteressert? Grupper kan bestille omvisning med guide i Henie Onstad kunstsenter, og få en inspirerende start på en kveld som avsluttes i Brassieriet på Bølgen og Moi. Hold deg oppdatert om utstillingene og aktiviteter på [www.hok.no](http://www.hok.no)



## KURSKALENDER HØST 2010

### BØLGEN & MOI HØVIKODDEN

Sonja Henies vei 31, 1363 Høvik.

Tel.: 67 52 10 20 fax.: 67 52 10 21.

[hovikodden@bolgenogmoi.no](mailto:hovikodden@bolgenogmoi.no) / [www.bolgenogmoi.no](http://www.bolgenogmoi.no)

## **FRANSKE KLASSIKERE MED TORALF BØLGEN**

**Onsdag 15. september kl.18.30**

Frankrike er og blir matland nummer en i den europeiske kulturen. Raffinementet i dette kjøkkenet har et nivå som andre fortsatt har til gode å matche. Flotte pateer, avstemt kryddring, nydelige kombinasjoner og en suveren håndtering av førsteklasses råvarer. I kveld setter vi fokus på noen av disse delikatessene, med dertil hørende klassiske franske viner.

Pris kr. 1595.- for aperitif, vinsmaking, matkurs og selvfølgelig nytelsen ved å spise fire retter med de gode vinene til.

## **KLASSISKE SAUSER MED BIRGER FRIMO**

**Onsdag 13. oktober kl.18.30**

Birger er restaurantsjef på Høvikodden, men er kokkeutdannet med bred erfaring også på kjøkkenet.

Denne kvelden viser han deg hvordan du kan løfte maten fra god til magisk, ved å legge litt arbeid og raffinement i sausen. Du lærer hemmelighetene både ved fisk, kjøtt og dessertsaus.

Pris kr. 695.- som omfatter aperitif, kurs med smaksprøver underveis, samt hovedrett og dessert med et glass vin som avslutning på kvelden.

## **LÆR Å SMAKE VIN MED TORALF BØLGEN**

**Onsdag 27. oktober kl.18.30**

Lær og smake vin med Toralf Bølgen

Dette er kvelden vi setter fokus på de grunnleggende tingene ved vinsmaking. Farge, duft og smak, og et forståelig språk som vil, kan og bør gi deg større glede i fremtiden når du nyter din vin. Vi kommenterer selvfølgelig også hva vinene passer til av mat.

Pris kr. 695.-, som inkluderer smaking av 6 viner og kurs, samt en hovedrett og et glass vin som avslutning på kvelden.

## **ITALIENSK AFTEN MED TORALF BØLGEN**

**Onsdag 10. november kl.18.30**

Italia fascinerer med sine ufattelig gode råvarer og sin svært mangfoldige vinverden. Til forskjell fra det franske kjøkken- hvor arbeidskrevende bearbeidelse av råvarene er et viktig element- preges det italienske kjøkkenet først og fremst av det enkle og ukompliserte, og med råvarens genuine smak i sentrum. Prioriteringen ligger på presentasjon fremfor transformasjon.

Pris kr. 1595.- for aperitif, vinsmaking, matkurs, og selvfølgelig nytelsen ved å spise fire retter med de gode vinene til.

## **FISK, SKALLDYR OG DE PERFEKTE VINENE**

**Onsdag 24. november kl.18.30**

En maritim og tørr kveld med Toralf Bølgen.

Det er ingen hemmelighet at noen av verdens fineste smaker finnes i havet. Dette kurset omfatter behandling av fisk og skalldyr, tillaging av noen lekre fiskesaus, forslag til spennende tilbehør og passende viner, samt ikke minst hemmelighetene bak perfekt steking og varmebehandling av disse vidunderlige råvarene.

Pris kr. 1595.- for aperitif, vinsmaking, matkurs, og selvfølgelig nytelsen ved å spise fire retter med de gode vinene til.

## **CHAMPAGNE I GLASS OG GRYTE**

### **en perlende kveld med Toralf Bølgen**

**Onsdag 8. desember kl. 18.30**

En flaske vin kan aldri bli noe annet enn en flaske vin, men champagne kan gi oss små streif av lykke. Dette kurset gir en innføring i disse florlette, skummende og nesten overjordiske franske dråpene. Vi finner frem råvarer som i kombinasjon med champagne vil gi en kveld du sent vil glemme.

Pris kr. 1695.- som inkluderer aperitif (gjett hva), smaking av champagne i forskjellige stilarter, matkurs, og selvfølgelig nytelsen ved å spise 4 retter med avstemte boblende viner.

Merk: Alle kurs gjennomføres med forbehold om minimum 8 påmeldte.