TORG
TERRASSEN
BAR & BRASSERIE

SELSKAP OVER BYENS TAK

Menyer, drikke og underholdning

SESONGEN 2026 — 2027

SELSKAP · SOMMER OG VINTER

NEDRE SLOTTSGATE 24 · OSLO



HVEM ER VI

Over byens tak, midt i sentrum

Torgterrassen Bar & Brasserie ligger på toppen av Nedre Slottsgate 24, med utsikt over byens tak, Slottet, Holmenkollen og Oslofjorden.

En innbydende vinbar og et brasserie under samme tak, som kan bookes helt eller i deler. Vi holder åpent til kl. 03 med full musikk.

Takterrassen

600 stående og 250 til middag under åpen himmel.

Vinbar & brasserie

Inntil 450 gjester innendørs, også til middag.

Midt i sentrum

Kort vei fra tog og Flytoget.



ARRANGEMENTER

Selskap vi kan tilby

SITTENDE

Middag

Tre retter og vinpakke. Hovedformatet for firmamiddager, julebord og bryllup.

STÅENDE

Mingling

Fingermat, bar og pop-up bar for en gruppe som ikke skal til bords.

BUFFET

Grillbuffet

Biff, ribbe, kylling og lam fra grillen. For de store, uformelle kveldene.

EKSKLUSIVT

Hele huset

Takterrassen, Brasseriet og Vinbaren for dere alene.

NOE ANNET?

Skreddersydd

Ønsker dere noe helt eget, setter vi sammen kvelden etter deres ønsker.

KAPASITET

Takterrassen

Vår og sommer · 600 stående, 250 til middag

Innendørs

Hele året · inntil 450, også til middag

Deler av huset

Vinbaren, Brasseriet, eventdelen eller bakterrassen

Lokalleie

Pris og minimumsforbruk varierer med sesong

ANLEDNINGER

Ett sted, mange anledninger



VÅR OG SOMMER

Sommerfest

Sommerfester og afterwork for inntil 600 gjester på takterrassen.



HØST OG VINTER

Julebord

Julebord og firmamiddager i Brasseriet, for inntil 450 gjester.



HELE ÅRET

Bryllup

Vielse på terrassen og middag i Brasseriet, med hjelp til meny, oppsett og dekor.



HELE ÅRET

Firmafest

Kickoff, lanseringer og konferansemiddager, med lyd, storskjermer og bar.

DEL TO · MATEN

Sesongens råvarer, servert over byen

JULEMENY · VINTERMENY · SOMMERMENY · GRILLBUFFET



MENYENE

Fire menyer gjennom året

Har dere et tema eller spesielle ønsker, skreddersyr vi gjerne menyen. Det gjør vi med glede.

Alle priser per person, eks. mva. Minimum 45 gjester.
Vegetaralternativet tilpasses sesongens råvarer.

Julemeny

Blini med ørret og rogn, ribbe og medisterkake med alt tilbehør, og karamellpudding til dessert.

760,–

Tre retter · julebordsesongen

Vintermeny

Kveitetartar i yuzusaus, braisert oksekjake med rødvinssaus og karamellpudding med eple og pepperkake.

680,–

Tre retter · høst og vinter

Sommermeny

Kamskjell med safransaus, entrecôte med potet Anna og panna cotta med lemon curd og pistasj.

680,–

Tre retter · vår og sommer

Grillbuffet

Biff, ribbe, kylling og lam fra grillen, med poteter, grillede grønnsaker og tre sauser.

640,–

Grill, tilbehør og dessert

JULEBORDSESONGEN

Julemeny

FORRETT

Blini med ørret og ørretrogn

Tre stk. per gjest.

HOVEDRETT

Ribbe og medisterkake

Karamelliserte perlepoteter, surkål og sjysaus.

DESSERT

Karamellpudding med eple og pepperkake

Vegetaralternativet tilpasses sesongens råvarer. Menyen tilpasses allergener.

PRIS PER PERSON

760,–

Eks. mva · minimum 45 gjester

DRIKKE

Aperitif	140,-
Vinpakke, 4 serveringer	480,-
Meny, aperitif og vinpakke	**1 380,-**

TILLEGG

Østers	45,-
Blini med kaviar eller løyrom	95,-
Ostetallerken	165,-
Kaffe og avec	195,-
Nattmat	120,-

HØST OG VINTER

Vintermeny

FORRETT

Kveitetartar i yuzusaus

HOVEDRETT

Braisert oksekjake

Rødvinssaus og potetmos.

DESSERT

Karamellpudding med eple og pepperkake

Vegetaralternativet tilpasses sesongens råvarer. Menyen tilpasses allergener.

PRIS PER PERSON

680,-

Eks. mva · minimum 45 gjester

DRIKKE

Aperitif	140,-
Vinpakke, 4 serveringer	480,-
Meny, aperitif og vinpakke	**1 300,-**

TILLEGG

Østers	45,-
Blini med kaviar eller løyrom	95,-
Ostetallerken	165,-
Kaffe og avec	195,-
Nattmat	120,-

VÅR OG SOMMER

Sommermeny

FORRETT

Kamskjell med safransaus og ørretrogn

HOVEDRETT

Entrecôte

Potet Anna, artisjokk-espuma og rødvinssaus.

DESSERT

Panna cotta med lemon curd og pistasj

Vegetaralternativet tilpasses sesongens råvarer. Menyen tilpasses allergener.

PRIS PER PERSON

680,-

Eks. mva · minimum 45 gjester

DRIKKE

Aperitif	140,-
Vinpakke, 4 serveringer	480,-
Meny, aperitif og vinpakke	**1 300,-**

TILLEGG

Østers	45,-
Blini med kaviar eller løyrom	95,-
Ostetallerken	165,-
Kaffe og avec	195,-
Nattmat	120,-

BUFFET · DET UFORMELLE FORMATET

Grillbuffet

FRA GRILLEN

Ytrefilet av biff

Ribbe

Kyllinglår

Lammecarré

TILBEHØR

Ovnsbakte poteter

Grillede grønnsaker: paprika, squash, champignon, aubergine, løk og mais

Chimichurri, BBQ-saus og aioli

DESSERT

Sjokolademousse med friske bær

Vegetaralternativet tilpasses sesongens råvarer. Menyen tilpasses allergener.

PRIS PER PERSON

640,–

Eks. mva · minimum 45 gjester

DRIKKE

Aperitif	140,-
Vinpakke, 4 serveringer	480,-
Alkoholfri drikkepakke	295,-

TILLEGG

Østers	45,-
Blini med kaviar eller løyrom	95,-
Ostetallerken	165,-
Kaffe og avec	195,-
Nattmat	120,-

DEL TRE · DRIKKE

Vinbaren, baren og kvelden etter

VINKARTET · EVENTPAKKE · BAREN · UNDERHOLDNING



VINKARTET

Fra Vinbaren

Et utvalg fra vinkartet 2026. Priser per flaske, eks. mva. Hele vinkartet sendes gjerne på forespørsel.

Musserende

Gratien & Meyer, Crémant de Loire Brut	552,-
Léonce d'Albe, Special Reserve Brut	656,-
Langham Estate, Corallian NV	952,-
Ruinart, Blanc de Blancs	1 960,-
Moët & Chandon, Impérial 3 liter	3 840,-

Hvitvin

Fontanafredda, Gavi di Gavi	576,-
Franck Millet, Sancerre 2022	632,-
Trimbach, Pinot Gris Réserve 2018	632,-
Régnard, Chablis 1er Cru Vaillons 2018	1 032,-
Vincent Girardin, Puligny-Montrachet 1er Cru 2017	2 392,-

Rødvin

Boutinot, Côtes du Rhône Villages 2024	496,-
Fattoria Selvapiana, Chianti Rufina 2022	552,-
Bodegas RODA, Reserva 2018	952,-
Sandhi, Sta. Rita Hills 2021/2022	1 032,-
Domaine Sérafin, Morey-Saint-Denis 1er Cru 2021	1 520,-

Rosé og søtt

Whispering Angel, Côtes de Provence 2025	632,-
Château de Berne, Inspiration 2022, 3 liter	1 880,-
Sobrero, Moscato d'Asti · per glass	72,-
Graham's, Late Bottled Vintage Port 2017 · per glass	120,-
Albert Mann, Grand Cru Hengst Pinot Gris 2019	1 040,-

DRIKKE

Pakker, bar og vin

Drikken settes sammen til menyen dere velger. Alle priser per person, eks. mva.

PAKKER

Standard eventpakke	**Fra 1 300,-**
Aperitif	140,-
Vinpakke, 4 serveringer	480,-
Alkoholfri drikkepakke	295,-

Eventpakken inkluderer aperitif, 3-retters middag og vinpakke med fire serveringer. Prisen avhenger av hvilken meny og hvilket vinutvalg dere velger.

BAREN

Bar og pop-up bar

Baren følger kvelden fra mottakelse til siste dans, og en pop-up bar kan settes opp der dere trenger den, inne eller på terrassen.

Vi har også alkoholfri drikkepakke og alkoholfritt øl.

VINBAREN

Vin på flaske

Ønsker dere vin på flaske fremfor vinpakke, setter vi sammen et utvalg fra Vinbaren som passer menyen.

UNDERHOLDNING

Etter maten fortsetter kvelden

Vi setter opp forslag til underholdning og teknikk sammen med tilbudet.

UNDERHOLDNING

Musikk og bar

- DJ
- Live musikk
- Pop-up bar

Faste DJ-er og band: Navn etter forespørsel

TEKNIKK

Lyd og bilde

- Mikrofoner til taler
- Surround-anlegg over hele området
- 2 storskjermer
- Ingen volumrestriksjoner

Taler, presentasjoner og prisutdelinger får riktig ramme.

FASILITETER

Alt på plass

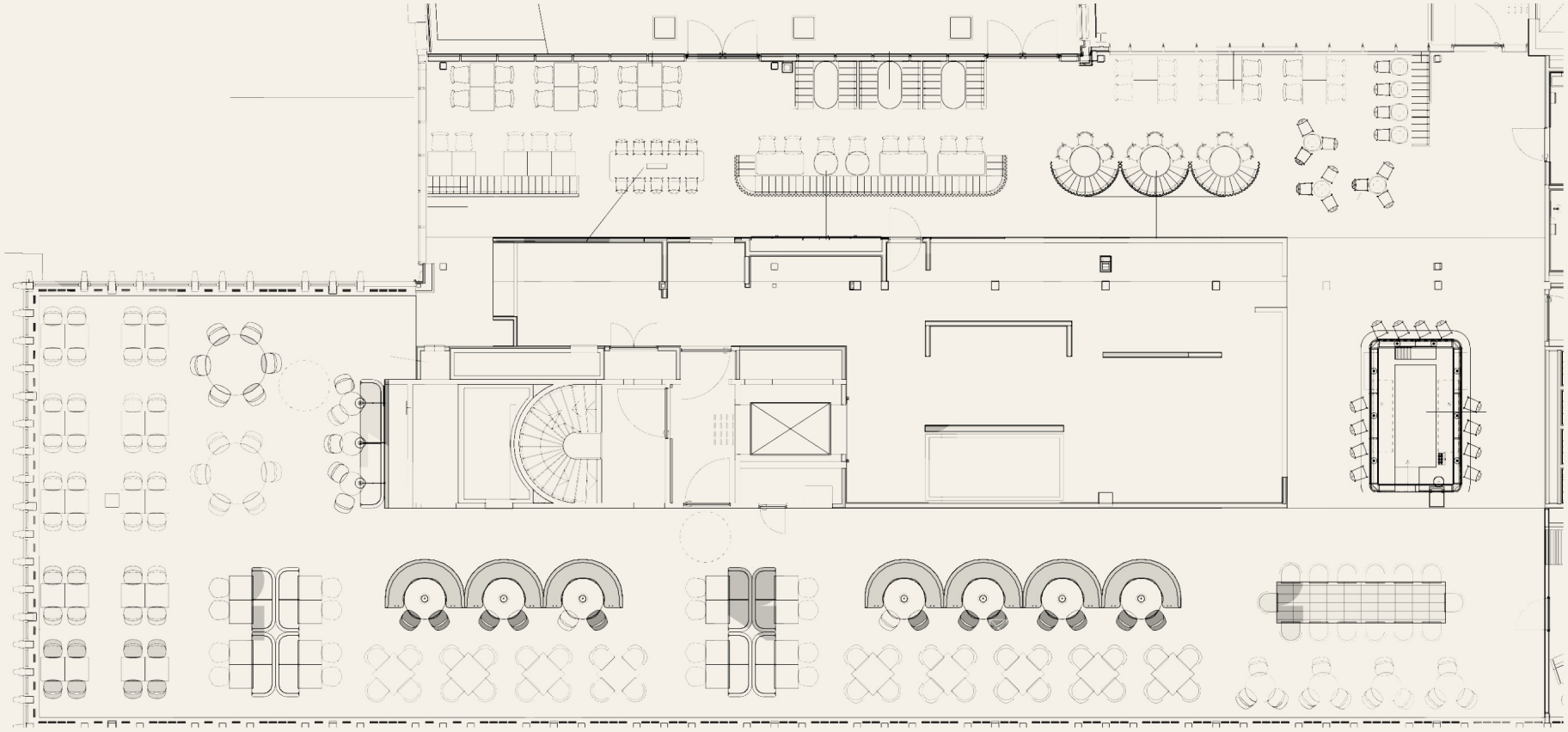
- Garderobe
- Fullt tilgjengelig for rullestolbrukere
- Ingen begrensninger på dekor
- Vektere ved behov

PLANTEGNING

Innendørs

FLEKSIBELT OPPSETT

Inntil 450 gjester. Nesten alle møbler kan fjernes for store grupper og mer mingling.

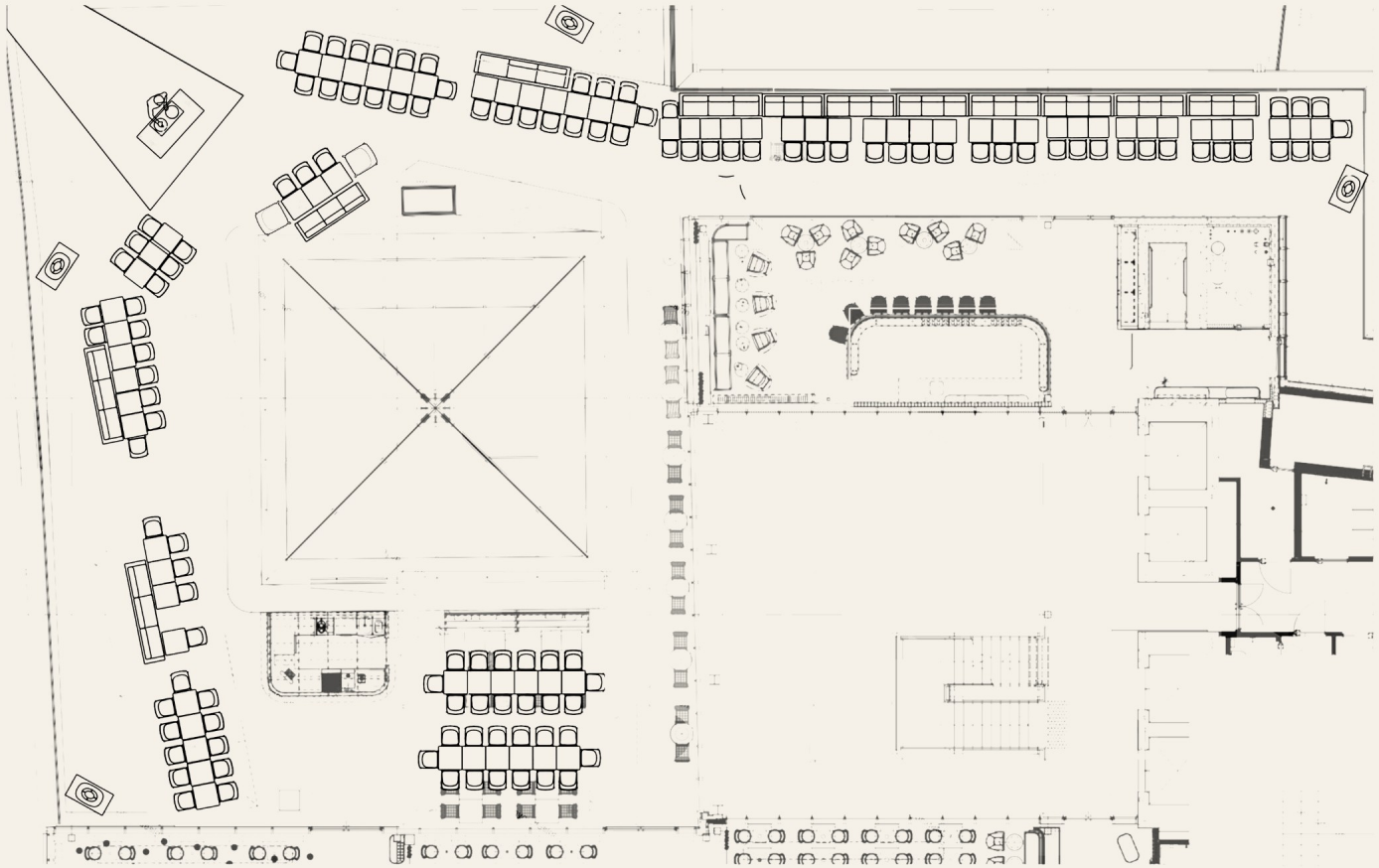


PLANTEGNING

Takterrassen

600 gjester stående og 250 til middag under åpen himmel.

Store parasoller og markise med varmelamper. Om været svikter, har vi 450 plasser inne.



FLEKSIBELT OPPSETT

Tegningen viser middagsoppsett. Nesten alle møbler kan fjernes for store grupper og mer mingling.

PRAKTISK INFORMASJON

Godt å vite før dere booker

MINIMUM

45 gjester

Gjelder alle menyer på event.

ENDELIG ANTALL

2 uker før

Endelig antall gjester bekreftes senest to uker før arrangementet.

DEPOSITUM

Ingen

Vi krever ikke depositum.

ÅPNINGSTID

Til kl. 03

Med full musikk hele kvelden.

VÆRFORBEHOLD

Plan B inne

450 plasser innendørs. Store parasoller og markise med varmelamper på terrassen.

LOKALLEIE

Etter sesong

Lokalleie og minimumsforbruk varierer med sesong. Ta kontakt for pris.

TORG TERRASSEN
BAR & BRASSERIE

Velkommen på befaring

Fortell oss dato, antall gjester og hva kvelden skal være, så kommer vi tilbake med et forslag. Vi holder gjerne av datoen mens dere planlegger.

KONTAKT
Kitty Oline Ilerød · 469 32 573

E-POST
Event@torgterrassen.com

ADRESSE
Nedre Slottsgate 24, Oslo

NETT
torgterrassen.com

