



SELSKAPSMENY  
FALSTADSENTERET

---

2022

Falstadsenteret ligger i landlige omgivelser hvor du kan nyte roen og stillheten. Senteret har moderne fasiliteter og vi kan skreddersy opplegg for arrangementer og selskaper. Vi vil sørge for at du får en historisk og minnerik opplevelse hver gang du besøker oss.

I alle våre priser er lokaleie, oppdekking, maten og servering inkl. i prisen. Drikke kommer i tillegg.



**MENY 1:**

4-snitter pr. pers inkl. bløtkake og kaffe

Kr.495,-

**MENY 2:**

Inderøysodd m/skjenning, 2 ganger servering og dessert

Kr.530,-

**MENY 3:**

Oksesteik serveres med rotgrønnsaker, fløtesaus, kokt potet og dessert

Kr.570,-

**MENY 4:**

Koldtbord, et utvalg kalde retter med tilbehør

Kr.545,-

**MENY 5:**

Koldtbord med 2 varmretter og dessert

Kr.655,-

Kaffe og bløtkake                      Kr.205,-

Kaffe med egne kaker                      Kr.135,-

# Falstadsenteret er totalopplevelse i en unik historiske atmosfære som inviterer til refleksjon og ettertanke

---

Ta gjerne kontakt for mer informasjon eller tilbud.  
Det er også mulighet for en introduksjon til Falstads historie.

Visste du at når vi handler storfekjøtt fra Gilde/Nortura, egg fra Prior, grønnsaker, frukt og sjømat/fisk fra Bama, så er det råvarer fra **Trøndelag**.

Falstadsenteret samarbeider også med lokale produsenter og leverandører. ERG 2022 har økt fokus på lokalmat og vi er stolt tilbyder av råvarer og produkter i verdensklasse. Nedenfor ser dere noen av våre lokale leverandører:

Fæby | Inderøy slakteri | Mikkeltaug | Frosta Bakeri | Grønne Folk | Ytterøykylling | Meråkerkjøtt | Vuku gårdsmeieri  
| Marens bakeri | Tomater fra Mære | Sjokolade/konfekt fra Bjørka på Sparbu | Honning fra Unheim, Honning, Stod

## Falstadsenteret Drift SA

Falstadvegen 59

7624 Ekne

Hotell@falstadsenteret.no

Telefonnr: 74 02 80 40

[www.falstadsenteret.no](http://www.falstadsenteret.no)



falstad