

FEERO

HENRIK IBSENS GATE 48 · 0255 OSLO

SELSKAP · HØST & VINTER MENYER, VIN OG UNDERHOLDNING

SEPTEMBER 2026 — APRIL 2027



e

HVEM ER VI · WHO WE ARE

Om vinteren er Eero deres alene

IN WINTER, EERO IS YOURS ALONE

På toppen av Ambassaden ligger Eero — restaurant, lounge og bar med en av Oslos flotteste takterrasser og utsikt over Slottsparken og Oslofjorden. Fra 1. september til april driftes Eero som privat selskapslokale. Vi tar ikke imot ordinære bordbestillinger i denne perioden: den kvelden dere booker, er hele takterrassen deres.

Eero sits on the roof of Ambassaden — a restaurant, lounge and bar with one of Oslo's finest terraces, looking out over the Palace Park and the fjord. From September through April the rooftop terrace is run as a private venue. We take no ordinary table bookings in this season: the evening you book is yours in full.

Vedfyrt kjøkken

Åpen ild, glør og røyk.
Kjøkkensjef Charles Taylor
lager maten foran gjesten.

WOOD-FIRED KITCHEN

Norske råvarer

Skalldyr, vilt, fisk og norske
grønnsaker i sesong, og bare
på sitt beste.

NORWEGIAN PRODUCE

Ett vertskap

Én arrangementsansvarlig
følger kvelden fra dør til
siste servering.

ONE HOST, ALL EVENING



e

ARRANGEMENTER · EVENT FORMATS

Opplevelser vi kan tilby

LOKALLEIE VED FORESPØRSEL

FRA KL. 17.00 TIL STENGETID	KVELDSLEIE, UTEN MIDDAG	KL. 08.00 — 16.00	FØR KL. 17.00 & ETTER KL. 21.00	NOE ANNET?
Hele kvelden	Mingle	Dagen	Kort økt	Arrangement
THE WHOLE EVENING	DRINKS RECEPTION	DAYTIME	EARLY / LATE SESSION	THE SKY IS THE LIMIT
Eksklusiv bruk av takterrassen, salen og baren. Hovedformatet for bedriftsmiddager, julebord og private selskaper.	Mingling, bar og snacks for en gruppe som ikke skal til bords. Takterrassen og baren i full bruk.	Lanseringer, frokoster, visninger og møter. Prises per time — dere betaler for timene dere faktisk bruker.	En uformell kveld i baren eller på terrassen, enten som en naturlig forlengelse av middagen eller som en egen opplevelse for gruppen.	For deg som ønsker å skape et helt unikt arrangement. Vårt eventteam bistår med å skreddersy alle detaljer etter dine ønsker.

I tillegg til lokaleleien kommer mat og drikke per gjest,
med et minimumsforbruk på 300,- per gjest.

Venue hire is charged per evening or per hour; food and drink
is charged per guest, with a 300,- minimum spend.

DEL TO · MATEN

Alt kommer fra vår vedfyrte ovn

EVERYTHING COMES OFF THE WOOD FIRED OVEN

VINTERMENY · JULEMENY · VEDFYRT BUFFET · SNACKS



MENYENE · THE MENUS

Norske råvarer fra vår vedfyrte ovn

NORWEGIAN PRODUCE FROM OUR WOOD FIRED OVEN

Alle priser er per person, ink. MVA.
Pescetariske, vegetariske og allergitilpasninger
på forespørsel i alle formater.

Vintermeny

3, 4 OR 5 COURSES · SEATED

Vår signaturmeny med nybakt brød og smør, skalldyr, vedfyrte hovedrett, sesongens fisk og grønnsaker, avsluttet med Eeros mandelkake.

795 / 995 / 1.095,-

636 / 796 / 876,- EKS. MVA

Opp til 100+ gjester

Julemeny

CHRISTMAS MENU · FROM NOVEMBER

Kald juletallerken med fire til fem proteiner, hjort med bjørnebær til hovedrett og sjokoladedessert. Serveres gjennom hele julesesongen.

845,-

676,- EKS. MVA

Opp til 100+ gjester

Vedfyrte buffet

WOOD-FIRED BUFFET

Kald del fra bardisken, varm del rett fra benken og dessert med bordservering. Denne menyen kan også serveres som som mingelmeny. For de store, uformelle kveldene.

895,-

716,- EKS. MVA

Fra 50 - 150 gjester

Snacks

STANDING SNACKS · MINGLING

Åtte serveringer: fra østers og mini hummerrull til biff tartar-rösti og gildas. En meny skapt for mottakelser, mingling og lange kvelder.

595,-

476,- EKS. MVA

Fra 20 — 150 gjester

SITTENDE MIDDAG · SEATED DINNER

Vintermeny

WINTER SET MENU

FORRETTER · STARTERS

Vedfyrt brød & sesongens smør

BREAD & SEASONAL BUTTER

Grillet kamskjell, gresskar & sitrus

SCALLOP, PUMPKIN & CITRUS

Skogsopp — sellerirot — trøffel

MUSHROOM, CELERIAC & TRUFFLE · 5-COURSE ONLY

HOVEDRETTER · MAINS

Ovnsbakt torsk — potet — kål

COD, POTATO & CABBAGE · 4 & 5-COURSE

Hjort — løk — bjørnebær

VENISON, ONION & BLACKBERRY

DESSERT

Brunet smørkake — yuzu — hvit sjokolade

SIGNATURE BROWN BUTTER ALMOND CAKE

PRIS PER PERSON

3 retter · courses795,-

4 retter · courses995,-

5 retter · courses1.095,-

636 / 796 / 876,- EKS. MVA

OPPGRADERINGER · ADDITIONS

Østersmottakelse · Oyster reception+65,-

Osteservering · Cheese course+120,-

10 g N25-kaviar · Caviar supplement+250,-

Petit fours+60,-

Ekstra rett · Extra course+295,-

JULESEONGEN · NOVEMBER — DESEMBER

Julemeny

CHRISTMAS MENU · THREE COURSES

PRIS PER PERSON

845,-

676,- EKS. MVA

FORRETT · TO SHARE

Kald juletallerken

Ribberull, pinnekjøttterrine, gravlaks og julepostei-paté. Serveres med sylteagurk, beter og sennep.

PORK BELLY ROULADE, SMOKED LAMB RIB TERRINE, CURED SALMON AND CHRISTMAS PÂTÉ. SERVED WITH PICKLES, BEETS AND MUSTARD.

VINPAKKE · WINE PAIRING

Champagnemottakelse260,-

Vinpakke, 3 retter725,-

Connoisseur-tillegg+200,-

HOVEDRETT · MAIN

Hjort med bjørnebær

VENISON WITH BLACKBERRY · FISH ALTERNATIVE: COD · VEG ON REQUEST

OPPGRADERINGER · ADDITIONS

Østersmottakelse+65,-

Osteservering+120,-

10 g N25-kaviar+250,-

Petit fours+60,-

Ekstra rett+295,-

DESSERT

Sjokoladedessert

CHOCOLATE DESSERT

BUFFET · FRA 50 - 150 GJESTER

Vedfyrt buffet

WOOD-FIRED BUFFET · THE GENEROUS FORMAT

KALD DEL COLD SECTION

Røkt ørret på rug, pepperrot & rømme
SMOKED TROUT ON RYE, HORSERADISH & SOUR CREAM

Crudo av dagens fangst, dill & sitrus
SEASONAL FISH CRUDO, DILL & CITRUS

Focaccia & pisket Rørossmør
FOCACCIA & WHIPPED RØROS BUTTER

Charcuterie-fat
CHARCUTERIE PLATTER

VARM DEL HOT SECTION

Crispy reker & chilimajones
CRISPY SHRIMP & CHILLI MAYO

Vedfyrt ørret & zhoug
WOOD-FIRED TROUT & ZHOUG SAUCE

Helstekt kylling & estragonsmørsaus
ROASTED CHICKEN & TARRAGON BUTTER

Sesongens ovnsbakte grønnsaker
SEASONAL ROAST VEGETABLES

Rødbetsalat, geitost & hasselnøtt
BEETROOT, GOAT'S CHEESE & HAZELNUT

Urtesmørpoteter
HERB BUTTERED POTATOES

DESSERT

Sjokoladecremeux, havsnø & yuzu-olivenolje
CHOCOLATE CREMEUX, SEA SALT FLAKES & YUZU OLIVE OIL

PRIS PER PERSON

895,-

716,- EKS. MVA

Minimum 50 gjester. Vegetariske alternativer på forespørsel.

VINPAKKE · WINE PAIRING

Champagnemottakelse260,-

Vinpakke, 3 viner til buffeten725,-

Connoisseur-tillegg+200,-

OPPGRADERINGER · ADDITIONS

Østersmottakelse+65,-

Osteservering+120,-

10 g N25-kaviar+250,-

Petit fours+60,-

STÅENDE · 20 — 150 GJESTER

Snacks & mingling

STANDING SNACKS · EIGHT SERVINGS PER GUEST

1× Østers OYSTERS	1× Mini hummerrull MINI LOBSTER ROLL
2× Bifftartar-rösti BEEF TARTARE RÖSTI	1× Kroketter CROQUETTES · MEAT OR VEGETARIAN
2× Røkt ørret på toast SMOKED TROUT TOAST	· Spekemat-gildas CURED MEAT GILDAS
· Valencia-mandler VALENCIA ALMONDS	· Fylte oliven STUFFED OLIVES

Pescetariske og vegetariske alternativer på forespørsel.

PRIS PER PERSON

595,-

476,- EKS. MVA

OPPGRADERINGER · ADDITIONS

Østersmottakelse	+65,-
10 g N25-kaviar	+250,-
Osteservering	+120,-
Petit fours	+60,-

DRIKKE · WINE & BAR

Champagnemottakelse	260,-
---------------------	-------

Til stående arrangementer anbefaler vi åpen bar etter forbruk, med utvalgte flasker fra vinlisten. Spør gjerne om vårt spennende cocktailprogram.

DEL TRE · DRIKKE

Kjelleren, baren og kvelden etter

THE CELLAR, THE BAR AND THE NIGHT THAT FOLLOWS

VINLISTE · VINPAKKER · BAREN · UNDERHOLDNING



e

VINLISTEN · THE WINE LIST

Kjelleren

Kuratert av vinsjef Francesco Marzola. Alle priser per flaske, ink. MVA

CURATED BY HEAD SOMMELIER FRANCESCO MARZOLA · PER BOTTLE, INCL. VAT.

Bobler

SPARKLING

Taittinger, Comtes de Champagne 2013	3.500,-
Gusbourne, Blanc de Blancs 2019	1.350,-
Moutardier, Carte d'Or Brut	1.100,-
Ferrari, Trento Classico Brut	950,-
Bericanto, Prosecco	800,-

Rødvin

RED

Beaulieu Vineyards, Rutherford Reserve 2019	1.450,-
La Rioja Alta, Viña Arana Gran Reserva 2017	1.300,-
Ridge, Three Valleys 2024	1.200,-
Evening Land, Eola-Amity Hills Pinot Noir 2024	1.150,-
Chamonix, Troika Reserve 2023	1.075,-
Colombier, Crozes-Hermitage 2024	975,-
Schenk-Siebert, Pinot Noir 2024	775,-

Hvitvin

WHITE

Faiveley, Ladoix Les Marnes Blanches 2024	1.350,-
Sandhi, Santa Barbara Chardonnay 2024	1.175,-
Chamonix, Chardonnay 2023	1.050,-
Sattlerhof, Gamlitz Sauvignon Blanc 2024	975,-
Wittmann, Vom Kalkstein Riesling 2024	925,-
Schenk-Siebert, Aufstad Riesling 2024	775,-

Dessertvin

DESSERT

Royal Tokaji, Blue Label 5 Puttonys 2018	1.300,-
Colosi, Malvasia delle Lipari 2022 ½ fl.	900,-
Azienda Sobrero, Moscato d'Asti 2025	850,-

DRIKKE · DRINKS

Vinpakker, bar og cocktails

Vinpakkene settes sammen til den menyen dere velger, og kan tilpasses ønsker og budsjett. Alle priser per person, ink. MVA

VINPAKKER · WINE PAIRINGS

Champagnemottakelse	260,-
CHAMPAGNE RECEPTION	
Vinpakke, 3 retter	725,-
THREE-COURSE PAIRING	
Vinpakke, 4 retter	875,-
FOUR-COURSE PAIRING	
Vinpakke, 5 retter	995,-
FIVE-COURSE PAIRING	
Connoisseur-tillegg	+200,-
PER PAIRING, UPGRADED BOTTLES	

Connoisseur-nivået åpner de større flaskene i kjelleren: Burgund, Rioja Gran Reserva og årgangschampagne.

BAREN · THE BAR

Eeros eget cocktailprogram

Signaturcocktails utviklet hos oss, klassikere med vår egen vri og et godt utvalg alkoholfrie alternativer. Til mottakelser kan vi gjøre klare to eller tre cocktails på forhånd, slik at gjestene får noe godt i glasset allerede ved ankomst.

Signature cocktails created in-house, classics done right, and a considered selection of alcohol-free options. For receptions, we can prepare two or three cocktails in advance, so guests have something good in their glass from the moment they arrive.

KJELLEREN · THE CELLAR

Fra 775,- til Comtes de Champagne

Vinutvalget spenner fra gode hverdagsflasker til toppsjiktet, nøye kuratert av vinsjef Francesco Marzola. Ønsker dere vin på flaske fremfor vinpakke, setter Francesco sammen et utvalg som passer menyen deres.

Our wine selection ranges from approachable everyday bottles to the finest offerings, carefully curated by Head Sommelier Francesco Marzola. If you prefer wine by the bottle rather than a wine pairing, Francesco will put together a selection to complement your menu.

UNDERHOLDNING · ENTERTAINMENT

Etter maten fortsetter kvelden

THE EVENING CARRIES ON AFTER DINNER

Underholdning og teknisk team prises per arrangement, etter behov og omfang. Vi setter opp forslag sammen med tilbudet.

HUSETS DJ-ER · IN-HOUSE

Våre egne DJ-er

Marcustic THE AMBASSADOR OF AUDIO

Sola Wang THE GOVERNOR OF GROOVE

Victor Ameln THE DIPLOMAT OF DISCO

Elie Pesca THE COMISSIONER OF CLUB

De kjenner huset, rommet og lyden. Legger seg lavt under middagen og løfter kvelden når bordene ryddes.

LIVEMUSIKK · EXTERNAL ACTS

Romslo Entertainment

Sax Attack

Walking Jazz

Music for Christmas

Boysen

Levende innslag tidlig på kvelden — walking jazz mellom bordene, sax over DJ-en, eller julerepertoar i desember.

TEKNIKK · PRODUCTION

Fullt teknisk team

Showavvikling

Lyd

Lys

AV og projeksjon

Taler, prisutdelinger og lanseringer får riktig ramme. Kjøreplanen avtales før kvelden, og teknikken er på plass før første gjest.

La utsikten gjøre inntrykk

LET THE VIEW DO THE TALKING

Fortell oss datoen, antallet og hva kvelden skal være - så kommer vi tilbake med et forslag innen 48 timer.

E-POST

restaurant@eero.no

TELEFON

488 40 597

ADRESSE

Henrik Ibsens gate 48 0255 Oslo

