

# EERO

TAKE YOUR GATHERING TO NEW HEIGHTS

## Menyer, vin og underholdning

SEPTEMBER 2026 — APRIL 2027

SELSKAP · HØST OG VINTER

---

HENRIK IBSENS GATE 48 · 0255 OSLO



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 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



ARRANGEMENTER · EVENT FORMATS

# Opplevelser vi kan tilby

KL. 17.00 — STENGETID

## Hele kvelden

THE WHOLE EVENING

Eksklusiv bruk av takterrassen, salen og baren. Hovedformatet for bedriftsmiddager, julebord og private selskaper.

KVELDSLEIE, UTEN MIDDAG

## Mingle

DRINKS RECEPTION

Mingling, bar og snacks for en gruppe som ikke skal til bords. Takterrassen og baren i full bruk.

KL. 08.00 — 16.00

## Dagen

DAYTIME

Lanseringer, frokoster, visninger og møter. Prises per time — dere betaler for timene dere faktisk bruker.

FØR 17.00 OG ETTER 21.00

## Kort økt

EARLY / LATE SESSION

En uformell økt i baren eller på terrassen — som forlengelse av middagen eller som en egen opplevelse for gruppen.

NOE ANNET?

## Arrangement

THE SKY IS THE LIMIT

For deg som ønsker å skape et helt unikt arrangement. Eventteamet skreddersyr alle detaljer etter deres ønsker.

KAPASITET · CAPACITY

### Sittende middag

Vintermeny eller julemeny · opptil 100+

### Sittende eller stående

Vedfyrte buffet · 50—150

### Stående

Snacks og mingling · 20—150

### Lokalleie

Ved forespørsel. Mat og drikke per gjest kommer i tillegg, med minimumsforbruk 300,- per gjest.

DEL TO · MATEN

# Alt kommer fra vår vedfyrte ovn

EVERYTHING COMES OFF THE WOOD-FIRED OVEN

VINTERMENY · JULEMENY · VEDFYRT BUFFET · SNACKS OG MINGLING



MENYENE · THE MENUS

# Norske råvarer fra vår vedfyrte ovn

NORWEGIAN PRODUCE FROM OUR WOOD-FIRED OVEN

Alle priser per person, inkl. 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.

Fra 795,–

3 / 4 / 5 retter: 795 / 995 / 1.095,–  
Opptil 100+ gjester

## Julemeny

CHRISTMAS MENU · SEATED

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

845,–

Tre retter, november—desember  
Opptil 100+ gjester

## Vedfyrte buffet

WOOD-FIRED BUFFET

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

895,–

Kald del, varm del og dessert  
50—150 gjester

## Snacks og mingling

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,–

Åtte serveringer per gjest  
20—150 gjester

SITTENDE MIDDAG · SEATED DINNER

# Vintermeny

WINTER SET MENU · 3, 4 OR 5 COURSES

## Vedfyrt brød & sesongens smør

BREAD & SEASONAL BUTTER

FORRETTER · STARTERS

### Grillet kamskjell — gresskar — sitrus

SCALLOP, PUMPKIN & CITRUS

### Skogsopp — sellerirot — trøffel

MUSHROOM, CELERIAC & TRUFFLE

HOVEDRETTER · MAINS

### Torsk / skrei — grønnkål — potet

COD / SKREI, KALE & POTATO

### Hjort — bjørnebær — løk

VENISON, BLACKBERRY & ONION

DESSERT

### Mandelkake — yuzu — sjokolade

ALMOND CAKE, YUZU & CHOCOLATE

3 RETTER

795,-

4 RETTER

995,-

5 RETTER

1.095,-

TIL ALLE MENYER · WITH EVERY MENU



725,-

875,-

995,-

VINPAKKE · WINE PAIRING

OPPGRADERINGER · ADDITIONS

Østersmottakelse

+65,-

Osteservering

+120,-

10 g N25-kaviar

+250,-

Petit fours

+60,-

Ekstra rett

+295,-

DRIKKE · WINE

Champagnemottakelse

260,-

Connoisseur-tillegg

+200,-

Prikkene viser hvilke retter som inngår i hver meny. Brød og smør serveres til alle.

JULESESONGEN · NOVEMBER — DESEMBER

# Julemeny

CHRISTMAS MENU · THREE COURSES

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.

HOVEDRETT · MAIN

## Hjort med bjørnebær

Fiskealternativ: torsk. Vegetar på forespørsel.

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

DESSERT

## Sjokoladedessert

CHOCOLATE DESSERT

PRIS PER PERSON

845,-

OPPGRADERINGER · ADDITIONS

Østersmottakelse +65,-

Osteservering +120,-

10 g N25-kaviar +250,-

Petit fours +60,-

Ekstra rett +295,-

DRIKKE · WINE

Champagnemottakelse 260,-

Vinpakke, 3 retter 725,-

Connoisseur-tillegg +200,-

BUFFET · 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

## DESSERT

Sjokoladecremeux, havsnø & yuzu-olivenolje

CHOCOLATE CREMEUX, SEA SALT FLAKES & YUZU OLIVE OIL

## 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

## PRIS PER PERSON

895,-

Minimum 50 gjester. Kan også serveres som mingelmeny. Vegetariske alternativer på forespørsel.

## OPPGRADERINGER · ADDITIONS

Østersmottakelse +65,-

Osteservering +120,-

10 g N25-kaviar +250,-

Petit fours +60,-

## DRIKKE · WINE

Champagnemottakelse 260,-

Vinpakke, 3 viner 725,-

Connoisseur-tillegg +200,-

STÅENDE · 20—150 GJESTER

# Snacks og mingling

STANDING SNACKS · EIGHT SERVINGS PER GUEST

|    |                                           |
|----|-------------------------------------------|
| 1× | Østers<br>OYSTERS                         |
| 2× | Bifftartar-rösti<br>BEEF TARTARE RÖSTI    |
| 2× | Røkt ørret på toast<br>SMOKED TROUT TOAST |
| ·  | Valencia-mandler<br>VALENCIA ALMONDS      |

|    |                                                                   |
|----|-------------------------------------------------------------------|
| 1× | Mini hummerrull<br>MINI LOBSTER ROLL                              |
| 1× | Kroketter, kjøtt eller vegetar<br>CROQUETTES · MEAT OR VEGETARIAN |
| ·  | Spekemat-gildas<br>CURED MEAT GILDAS                              |
| ·  | Fylte oliven<br>STUFFED OLIVES                                    |

PRIS PER PERSON

595,-

OPPGRADERINGER · ADDITIONS

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

DRIKKE · WINE AND BAR

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

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

DEL TRE · DRIKKE

# Kjelleren, baren og kvelden etter

THE CELLAR, THE BAR AND THE NIGHT THAT FOLLOWS

VINLISTE · VINPAKKER · BAREN · UNDERHOLDNING



VINLISTEN · THE WINE LIST

# Kjelleren

Kuratert av vinsjef Francesco Marzola. Alle priser per flaske, inkl. mva.  
CURATED BY HEAD SOMMELIER FRANCESCO MARZOLA

## 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,-   |

## 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,-   |

## Rødvin RED

|                                                |         |
|------------------------------------------------|---------|
| 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,-   |

## 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, inkl. 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.

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.

From approachable everyday bottles to the finest offerings. If you prefer wine by the bottle, 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 COMMISSIONER OF CLUB

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

LIVEMUSIKK · EXTERNAL ACTS

## Levende musikk

**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.

# EERO

## 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](mailto:restaurant@eero.no)

TELEFON

48 84 05 97

ADRESSE

Henrik Ibsens gate 48, 0255 Oslo

