



Spiseriet Trysil



Spiseriet Trysil ligger rett ved heisene på Høyfjellssenteret i Fageråsen, Trysil og har et italiensk matkonsept.

Lokalet på to etasjer med bar, scene og sin store uteservering er det naturlige møtestedet i Fageråsen.

Italiensk trerettens middag på Spiseriet

Antipasti med et utvalg av klassiske italienske delikatesser som står klare på bordet.

Antipasti platter with a selection of classic Italian delicacies waiting for you at the table.

Spiseriets ferske pasta til hovedrett.
For eksempel:

Panzerotti Al Funghi

Fersk pasta fylt med steinsopp og ricotta, servert med trompetsoppsaus, timian, ristede valnøtter og nyrevet Grana Padano.

Fresh pasta filled with porcini mushrooms and ricotta, served with trumpet mushroom sauce, thyme, roasted walnuts, and freshly grated Grana Padano.



Pastaretten kan også byttes ut med en av våre napolitanske pizzaer.
The pasta dish can also be exchanged for any of our Neapolitan pizzas.

Tiramisu, den klassiske italienske desserten laget på Spiseriets vis med mascarpone, savoiardikjeks, krem smaksatt med kaffe og amaretto.
The classic Italian dessert made Spiseriet's way with mascarpone, ladyfingers, cream flavored with coffee and amaretto.

Pris NOK 520 per person

Minimum 8 personer og maksimum 60 personer i ordinær åpningstid. Minimum 30 personer på øvrige tider.



Øvrig

Spiseriet har en fast scene med lydanlegg der man kan booke trubadur for egen underholdning om ønskelig. Trubadur ifølge separat tilbud.

Det er også mulig å booke ølsmaking med bryggmesteren fra Trysil Bryggeri.

Pris for smaking NOK 2 750. Hver person smaker tre typer øl for NOK 150 per person.

Abonnement for lokalet og leie av scene og lyd NOK 5 500.
Kan bookes søndag-onsdag.

Alle priser inkludert MVA.

Kontakt

Martin Sturmhoefel

martin@trysil.com +4796006612