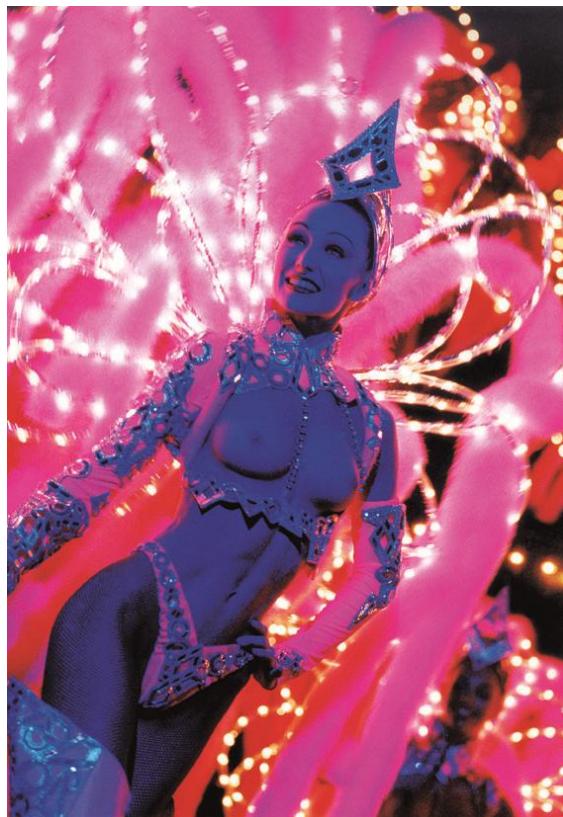




# :billetteksperten

- Priser
- Menybeskrivelser

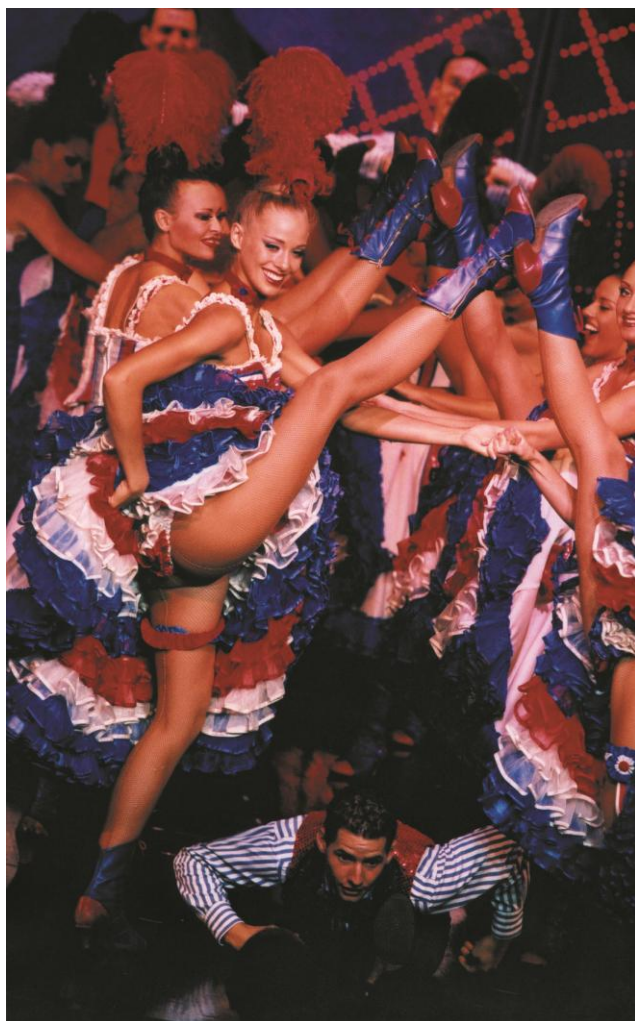


## PRISER

Prisene oppgitt er i Norske Kroner, og gjelder for perioden 01.04.2012 – 31.03.2013, unntatt, den 31.12.2012 og andre spesielle datoer som julaften og liknende.

Prisen gjelder for pr. person, og kan endres i løpet av perioden, da de er avhengig av valutakursen i EUR/NOK.

Ingen ekstra gebyrer eller avgifter i tillegg til oppgitt pris.



**Middag + Show- Kl. 19:00**  
**”Mistinguett”**

**Kr. 1.452,-**

**Middag + Show- Kl. 19:00**  
**”Toulouse-Lautrec”**

**Kr. 1.592,-**

**Middag + Show- Kl. 19:00**  
**”Belle Epoque”**

**Kr. 1.814,-**

**Kun Show- Kl. 21:00**

**Kr. 958,-**

**Kun Show- Kl. 23:00**

**Kr. 958,-**

Billetter til Moulin Rouge kan fåes både i middagspakker og som kun billett alene.

En skal være klar over at billetter alene til Kl. 21:00 kan være svært vanskelig å skaffe, da disse billettene blir raskest utsolgt, da det er de samme setene som selges i middagspakker.

Videre så er helger svært populært og det kan ofte være lettere å skaffe billetter til torsdager/søndager. Ønsker man like fullt billett til fredager/lørdager anbefales det å være ute i god tid med å bestille.

Det er tre ulike menyer å velge mellom. Prinsippet er slik at jo dyrere meny, jo bedre plasser får man tildelt på Moulin Rouge.

**Menybeskrivelse nedenfor**

# MENYER.

Menyene er delt inn i tre. Forrett, hovedrett og dessert. En velger selv på stedet hvilken forrett, hovedrett og dessert en ønsker å spise.  
Menyen inkluderer ½ flaske Champagne.

## *FRENCH CANCAN*

*Terrine of Duck Foie Gras "Montmartre", Fruit Chutney  
eller*

*"Mistinguett" King Prawns with Smoked Spices, Vegetable Tartar, Vinaigrette with Herbs.*



*"Frou Frou" Sauteed Corn-Fed Chicken Supreme, Morel Cream and Fresh Pasta  
eller*

*"Cabaret" Baked Salmon Fillet, French White Butter, Boiled Potatoes and Grape Tomatoes on  
the Vine*



*"Tendresse" of Red Berries, Fruity Marshmallows and Raspberry Sauce  
eller*

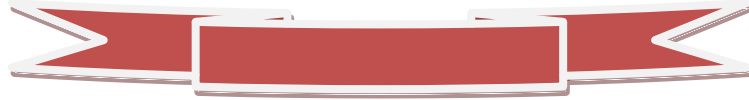
*Gourmandise of Three Chocolates "Echiquier" pastry, Crispy Chocolate Pearls*



## ***TOULOUSE-LAUTREC***

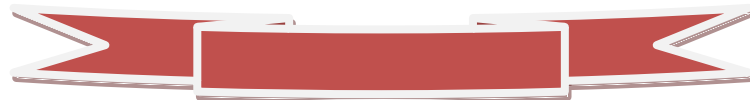
*“Festival” of Norwegian Smoked Salmon, Tarama, Trout Roe and Avruga, Grilled Toast  
eller*

*“Féerie” Stuffed Dover Sole, Tangy Cream and Young Shoots in Salad*



*Steamed Gilt Head Sea Bream, Champagne Sauce, Mashed Potatoes  
eller*

*“Valentin” Sauté of Veal, White Supreme Sauce, Pilaf Rice and Small White Onions*



*“Moulin Rouge” Opera Pastry, Chocolate Wings, Chocolate Hazelnut Sauce  
eller*

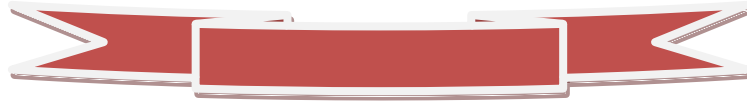
*“Tendresse” of Red Berries, Fruity Marshmallows and Raspberry Sauce*



## ***BELLE EPOQUE***

*Duck Foie Gras with Sea Salt, Mango Vinaigrette, "Roquette" Salad and Grilled Toast.  
eller*

*Lobster thin Pie "á la Parisienne", Crushed Tomato and Lobster Chiboust Cream, Herbs Salad*



*Fried Sea Bass Fillet, Creamy Risotto with Wood Mushrooms, Meadow Mushroom Cream  
eller*

*Sirloin Steak "1889", Small Fried Potatoes with Thyme, French Beans with Fresh Butter,  
Pepper sauce*

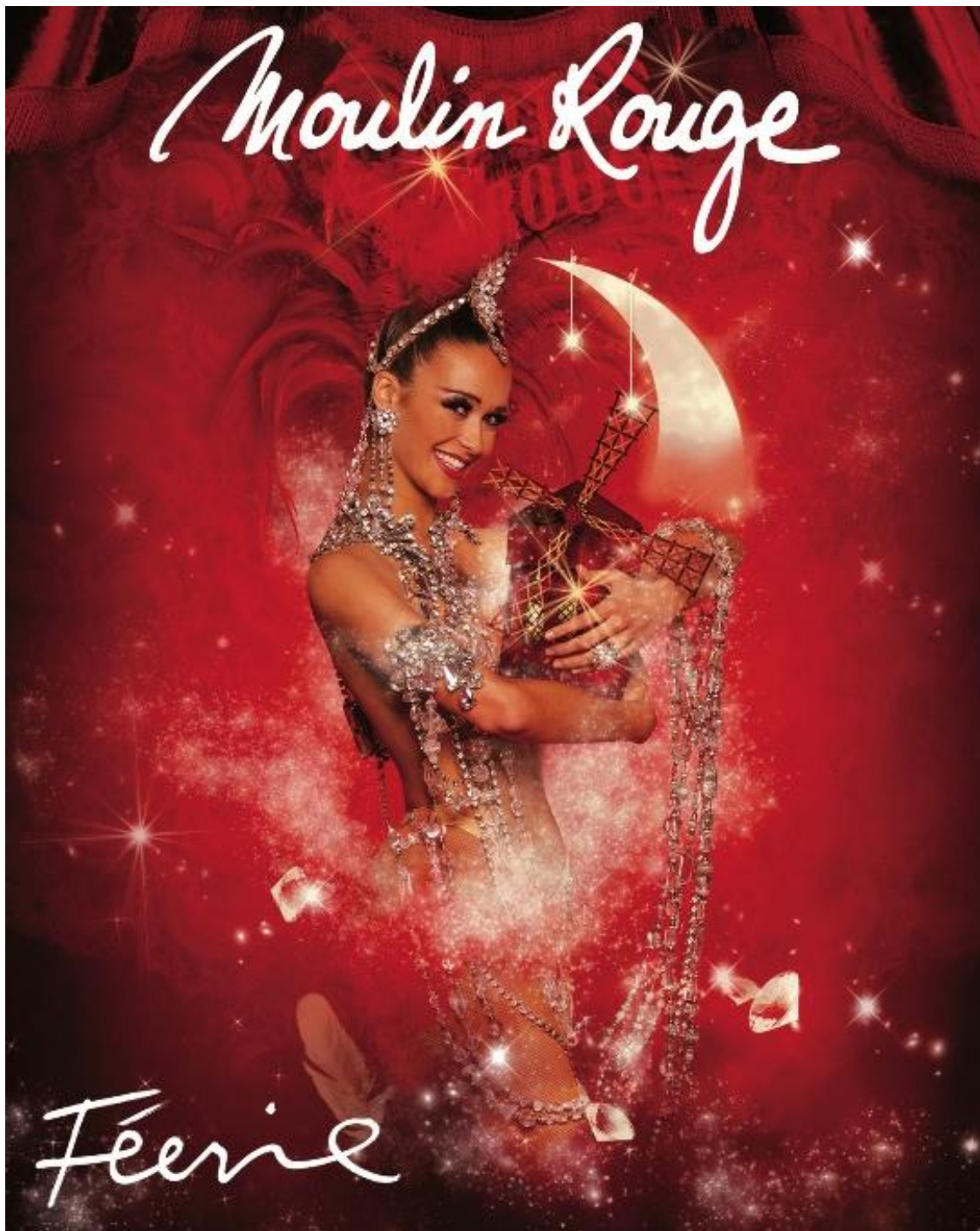


*"Saint Honoré" with Raspberries, Light Whipped Cream, Crunchy Caramel Pastry  
eller*

*"Moulin Rouge" Opera Pastry, Chocolate Wings, Chocolate Hazelnut Sauce  
eller*

*Gourmandise of Three Chocolates "Echiquier" Pastry, Crispy Chocolate Pearls*





## :billetteksperten

Karl Johansgt. 5

N-0154 Oslo

+47 2199 6766

[post@billetteksperten.no](mailto:post@billetteksperten.no)