



Erasmus + - Oslo - Thon Hotels



71

Het verhaal van Thon Hotels

- ▶ Thon Hotels werd in 1989 opgericht als Rainbow Hotels. Tegenwoordig bestaat de hotelketen uit meer dan 90 hotels in Noorwegen, Zweden, Denemarken, Brussel en Rotterdam.
- ▶ Toen Olav Thon in 1989 Rainbow Hotels oprichtte, was zijn ondernemingsplan om centraal gelegen hotels tegen betaalbare prijzen op te richten. Na een uitgebreide verbouwing en rebranding veranderde de naam van de keten in oktober 2005 in Thon Hotels. De afgelopen jaren hebben we een aantal hotels verder gerenoveerd en nu zijn we voorzien van een kleurrijk, nieuw jasje. De filosofie van Olav Thon bestaat nog steeds. U kunt nog steeds betaalbaar en centraal bij ons verblijven. Met onze servicebelofte en onze nieuw gerenoveerde hotels zijn we echter veel meer geworden. We kunnen gerust zeggen dat u bij Thon Hotels een volledig pakket krijgt.

1974

































Thon Hotel Rosenkrantz Oslo Osteria della Nonna



- ▶ Osteria della Nonna is een authentiek Italiaans concept dat je meeneemt op een culinaire reis door de rijke tradities en voedselcultuur van Noord-Italië. De naam "Osteria della Nonna" betekent "Grootmoeders herberg," en het is precies de warme, huiselijke sfeer die je zult ervaren wanneer je ons bezoekt.
- ▶ Lunch van maandag tem vrijdag
- ▶ Diner van maandag tem zaterdag









THON HOTEL
STORØYA

Brasserie Ceres

Openingstijden

Maandag -

Zaterdag

17:00 - 22:00













...ene Ceres

Our menu reflects Norway's seasons and natural wealth, with a focus on sustainable, local ingredients. The dishes can be combined or enjoyed on their own.

BRASSERIE CERES

Something to start with

- Ceres Bread**
Freshly baked sourdough bread and today's butter
39,-
- Kolix Roe**
Brioche with Kolix roe, whipped sour cream and fennel
165,-
- Croquette**
Fried croquette with crab, Norwegian cabbage, and jalapeño mayonnaise
125,-
- Fried Dove's Bait**
Nuts, fried bait from Dove's, and raspberry compote with chili
110,-
- Cured Meats**
A taste of various types of Norwegian cured meats
120,-



Fisherman

- Cod**
Poached cod with sautéed leeks and fennel crudités, served with creamy halibut sauce and chive oil
125,-
- Morshfish**
Baked morshfish with pickled saffron, Med pumpkin, and butter sauce with langoustine garum
155,-
- Trout**
Lightly baked juniper-smoked trout with sour cream, wild mayo, eye crumbles, and pickled pumpkin
135,-

Farmer

- Pointed Cabbage**
Grilled pointed cabbage with fermented lime cream and pumpkin seeds
125,-
- Plum and Onion**
Variety of plums in a tart with baked plum, orange gel, and fried sunflower seeds
125,-
- Corn**
Grilled corn with chili oil, feta cheese, corn punk, popcorn, and smoked paprika
115,-
- Wild Mushrooms**
Butter-fried wild mushrooms and bratche with ponzi mayonnaise and chives
125,-
- Cauliflower**
Grilled cauliflower steak with venet sauce, fried seaweed from Laksten, and burnt hazelnut vinaigrette
125,-



Potato Farmer

- Raspberries**
Our version of "bunne" with homebaken cheese sauce and sage oil
95,-
- Sweet Potato**
Sweet potato fries with maple syrup, cinnamon, and homemade lactoferrin
95,-
- Potato**
Boiled baby potatoes with herb mix and potato-chips
85,-

Butcher

- Venison**
Grilled venison medallion with creamy onion sauce, juniper berries, and sautéed apples
170,-
- Porkfillet to Ceres**
Porkfillet and cabbage stew in a dough loaf with lentils and porridge
165,-
- Pork Shank**
Grilled young beef flank steak with venison of porridge and raspberry glaze
170,-
- Che de Boule - Tilbud**
Empanada on the bone with red wine sauce and balsamic roasted potato
Ca. 40 min preparation time
For 2-3 persons
1295,-



Pastry chef

- Chocolate**
Vaklønne chocolate cake, espresso and praline sauce with cherry gel
125,-
- Banan Chokolade**
Baked chocolate with praline sauce, banana, and chocolate oil
120,-
- Ravali**
Homemade ravali with almond macarons, served with sour cream and vanilla ice cream
120,-
- Today's Pastry Kiosk**
From our patisserie
120,-
- 3 Cheese**
A selection of different Norwegian cheeses
145,-



Bar
Monday - Saturday 15:00 - 23:30

Kitchen
Monday - Saturday 17:00 - 22:00











Thon Hotels Slottsparken - Grotten bier- en wijnbar



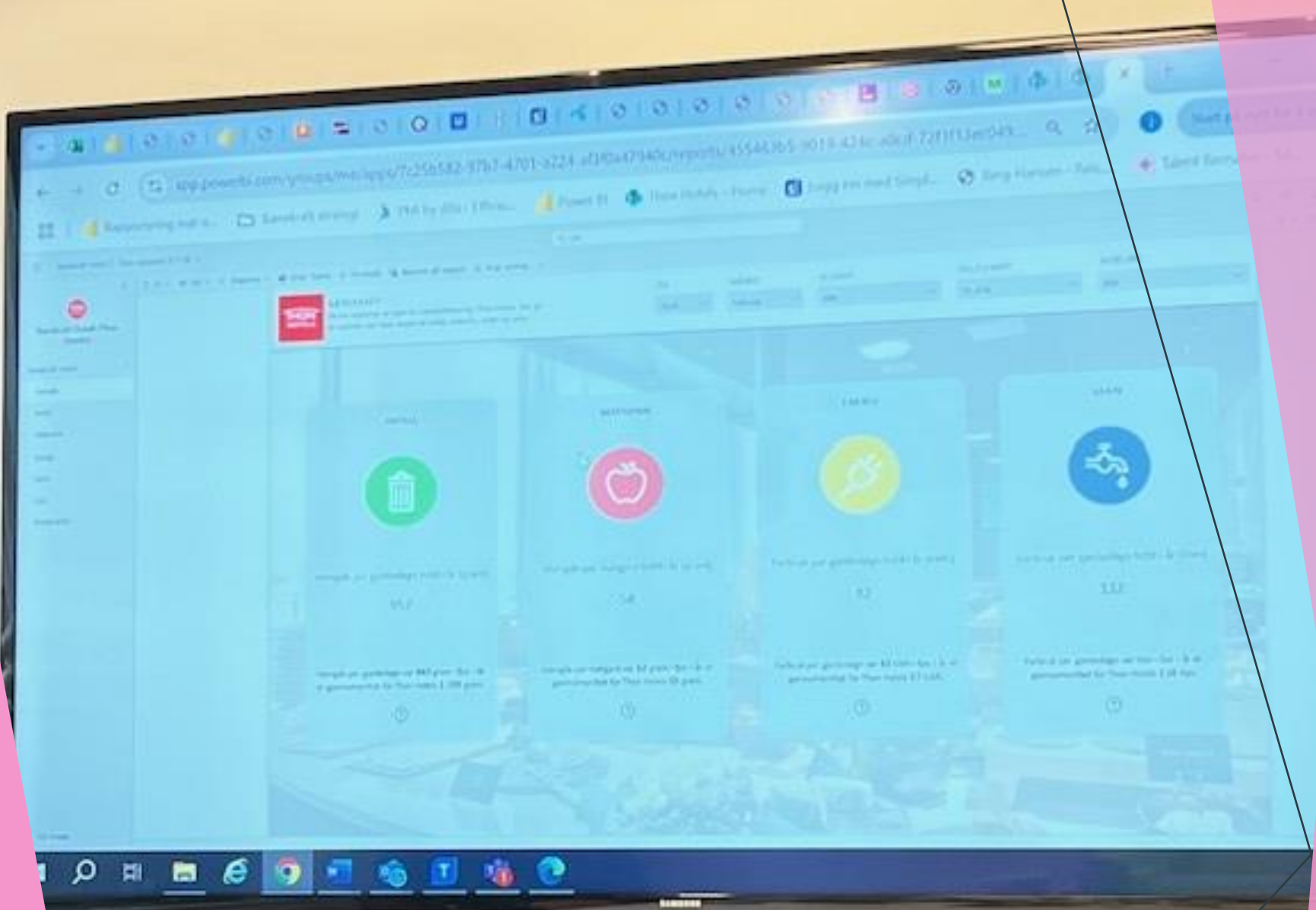




I 2022 LANSERTE THON HOTELS EN AMBISIØS BÆREKRAFTSTRATEGI

Pilar	Vesentlige temaer	Mål for 2030	Ambisjonen	FNs bærekraftsmål
 Klima og natur	Overgang til lavt-klimabelastende strømproduksjon Klimapåvirkning	Redusere utslipp i Scope 1 og 2 med 60 % 100 % av renoveringer karbonfrie	Netto null i 2050	  
	Kundepreferanser Bevaring av naturressurser og biomangfold	70 % kortreist mat og drikke Gullpreremien på 60 % av eksisterende bygg		Naturpositivt
 Sirkulære løsninger	Sirkulære bygginger Sirkulære varer	30 % gjenvunne materialer 70 % sorteringsgrad 50 % fullt i matvare	70 % sirkulær innen 2030	
	Menneskerettigheter og kjønnet Inkluderende arbeidsplasser	100 % kartlagt høyrisiko leverandørkjeder 40 % av hvert kjønn i ledelse 2-3 og styret	Full innsikt i verdikjeden Representativ ledelse	  

MÅL OM 70% KORTREIST MAT OG DRIKKE INNEN 2030



1106
05.11.2024





























