

Meny-alternativer for grupper

Meny kurspakke 1

Kulepunktene representerer retter som kursarrangør kan velge mellom.

Frokost

Hjemmebakt brød*, knekkebrød*, samt følgende pålegg: skinke, salami, annen spekepølse, leverpostei, hvitost, brunost og syltetøy. Frokostblanding* samt havregrøt* serveres også. Av drikke serveres appelsinjuice*, eplejuice*, melk, rismelk* samt kaffe og te.

Mellom-måltid

Fruktfat og kjeks*.

Vann, kaffe og te serveres til.

Lunsj

Det serveres lunsj ut fra valgte alternativer som følger:

- Baguetter eller rundstykker med salt pålegg og ost
- Doble skiver med tunfisksalat
- Grønn salat med brød og smør*

Vann, kaffe og te serveres til maten.

Middag

Det serveres middager ut fra valgte alternativer som følger:

- Linsegryte med salat og brød*
- Fiskepakke med grønnsaker og hvit vill fisk med kokte poteter og ertestuing*
- Kremet fiskesuppe med brød og smør
- Lapskaus med flatbrød og smør*

Vann, kaffe og te serveres til maten.

Kveldsmat

Grov vaffelrøre settes fram i kjøleskap sammen med hvitost, brunost og syltetøy. Folk kan så steke vafler selv etter ønske. Knekkebrød* settes også fram. Selvbetjening av te og kaffe som tillages på gjestekjøkkenet etter ønske.

NB: Det som er merket med * er enten naturlig fritt for gluten, laktose, tilsatt sukker og tilsetningsoffer, eller så settes det fram et gluten/laktosefritt alternativ etter avtale.

Meny kurspakke 2

Kulepunktene representerer retter som kursarrangør kan velge mellom.

Frokost

Hjemmebakt brød*, knekkebrød*, samt følgende pålegg: skinke, salami, annen spekepølse, leverpostei, hvitost, brunost og syltetøy. Frokostblanding* samt havregrøt* serveres også sammen med yoghurt. Av drikke serveres appelsinjuice*, eplejuice*, melk, rismelk* samt kaffe og te.

Mellom-måltid

Fruktfat og kjeks*.

Vann, kaffe og te serveres til.

Lunsj

- Pai med salat
- Chili sin carne med ris*
- Linsegryte med brød*
- Rotgrønnsakssuppe*
- Tacosuppe med kylling*

Vann, kaffe og te serveres til maten.

Middag

Det serveres middager ut fra valgte alternativer som følger:

- Fiskepakke med grønnsaker og hvit vill fisk med kokte poteter og ertestuing*
- Kremet fiskesuppe med brød og smør
- Lapskaus med flatbrød og smør*
- Rødvinsgryte med høyrygg av okse med hjemmelagd potetmos og tyttebærsyltetøy

Dessert

Det serveres dessert ut fra valgte alternativer som følger:

- Lune bær med vaniljeis
- Smuldrepai med eple og rabarbra med vaniljeis
- Rabarbragrøt med vaniljeis eller krem
- Nøttekake med krem og frukt

Vann, kaffe og te serveres til maten.

Kveldsmat

Grov vaffelrøre settes fram i kjøleskap sammen med hvitost, brunost, peanøttsmør og syltetøy. Folk kan så steke vafler selv etter ønske. Knekkebrød* settes også fram. Selvbetjening av te og kaffe som tillages på gjestekjøkkenet etter ønske.

NB: Det som er merket med * er enten naturlig fritt for gluten, laktose, tilsatt sukker og tilsetningsoffer, eller så settes det fram et gluten/laktosefritt alternativ etter avtale.

Ekstra munn godt som kan forhåndsbestilles til gruppen i tillegg til menyinnhold

Fruktskål og kjeks	kr 150,- pr skål inkl mva (120 ekskl mva)
Fruktfat og kjeks	kr 250,- pr fat inkl mva (200 ekskl mva)
Boller og kaffe	kr 50,- pr p inkl mva (40 ekskl mva)
Kaffe og søtt (kaffe, te og formkake)	kr 62,50 pr p inkl mva (50 ekskl mva)
Snacksfat med nøtter, grønnsaker og dip	kr 75,- pr p inkl mva (60 ekskl mva)