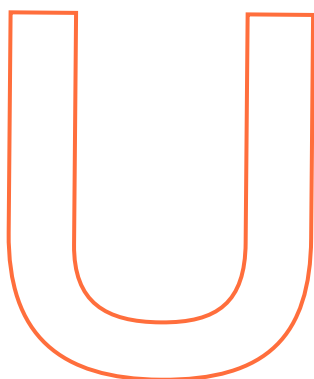


ARRANGEMENTMENY



*All mat må bestilles senest 72 timer før arrangement
Vi tar forbehold om endring i pris og meny – alle priser inkluderer MVA
Har noen allergier? Gi beskjed!*



K

FROKOST

L

Frokostbrett

¼ avocado, prosciutto cotto, 8 min egg med parmesansalt, vellagret Jarlsberg, eple- og tindvedsyltetøy, ristet landbrød & grovbrød, Røros-smør, liten Røros-yoghurt med bærkompott og granola

165,-

Morgenblings

halv grovbrødskeive fra Åpent Bakeri med Røros-smør og:

eggesalat
 husets salami
 prosciutto cotto
 avocado og hummus (vegan)
 banan og ristede mandler
 vellagret jarlsberg
 bestemorost – brunost

39,-

Røros-yoghurt med husets granola:

rørte bjørnebær
 rørte bringebær
 mango- kokos- og pasjonsfrukt jam

45,-

Chiapudding (vegan) med:

rørte bjørnebær
 rørte bringebær
 mango- kokos- og pasjonsfrukt jam

55,-

Grøt (min. 11 pers)

Hjemmelaget byggrynsgrøt servert med et utvalg toppinger og husets granola.

75,-

E

@kulturhusetioslo

T

SALAT

serveres i bærekraftig porsjonsemballasje

Øko-Kylling fra Holte Gård

sobanudler i sesamdressing, brokkoli, gresskar, blandet salat, krutonger og miso- og eplevinaigrette

Allergener: hvete, rug, sesam, sulfitt, soya

125,-

Linsesalat (vegetar)

puy-linser, brokkoli, gresskar, chevre, aspargesbønner, tranebær, blandet salat, Valencia-mandler, krutonger og sherryvinaigrette

Allergener: melk, mandler, *nøtter, hvete, rug, sennep, sulfitt

125,-

Pastasalat

tomatpesto, stekt spekemat, kokt øko-egg, krutonger, aspargesbønner, blandet salat og sherryvinaigrette

Allergener: hvete, melk, mandler, egg, hvete, rug, sennep, sulfitt

125,-

Quinoa- og linsesalat (vegan)

urteolje, gresskar, avocado, brokkoli, blandet salat, rødbethummus, krutonger, miso- og eplevinaigrette, gulrot, sprø frø

Allergener: sesam, hvete, rug, soya, sulfitt

125,-

*= kan inneholde spor av

SANDWICH

maks 25 pers / man- fre 11:00 – 18:00

Slakterbiff & Blue Cheese med østerssopp,
hvitløkskrem, stekt løk, tomat og marinert rødløk

125,-

Chevre & Beter med grønnkål, hasselnøtter,
eple, spirer og sherryvinaigrette

125,-

Gresskar & Avocado med bakt tomat,
marinert rødløk, brønnkarse, vegan majo og lime

125,-

*NB! Ved bestilling over 25 stk Sandwich serveres det
med landbrød fra Åpent Bakeri.*

105,-

@kulturhusetioslo

K

LUNSJ

minimum 11 pers
serveres som buffet

L

Bakt gulrot- og linsesuppe (vegan)

serveres med brød og Røros-smør

95,-

Blomkålsuppe med parmesanstekt blomkål (vegetarisk)

serveres med brød og Røros-smør

95,-

Urtestekt øko-kylling fra Holte Gård

serveres med to salater, dressing, hummus, brød og Røros-smør

175,-

Frittata med sprøstekt spekemat

serveres med to salater, dressing, hummus, brød og Røros-smør

155,-

Pulled Pork Bahn Mi Burger

Hamburgerbrød fra Åpent Bakeri, asiatisk pulled pork, hjemmelaget pickles, sriracha-aioli, vårløk og koriander

Serveres med ovnsbakt søtpotet og grønn salat med miso- og eplevinaigrette

190,-

Chili con Carne

Ris, Picco de gallo, Røros-rømme og tortilla chips

185,-

Fransk lettkremet linsegryte

Med sopp, spinat, bakte tomater og stekte pølser fra Strøm-Larsen

serveres med brød & Røros-smør

169,-

E

@kulturhusetioslo

T

BAKEVARER, FRUKT & SNACKS

bakevarer fra huset & Åpent Bakeri

Croissant

Allergener: hvete, melk, egg

Pain au Chocolat

Allergener: hvete, melk, egg

Scones trippel sjokolade

Allergener: hvete, melk, egg, *soya

Grov scones

Allergener: hvete, melk, spelt, hasselnøtt, valnøtt, mandel

Kanelbolle

Allergener: hvete, melk, egg

Fruktfat

Dagens utvalgte kuttet frukt

Snacks

Chilinøtter

Peanøtter

Trøffel chips

Rotfrukt chips

Japansk Chili Popcorn

Spanske Gordal Oliven

Hummus & Pita Chips

**= kan inneholde spor av*

41,-

41,-

49,-

41,-

41,-

42,-

38,-

38,-

40,-

40,-

40,-

25,-

45,-

@kulturhusetioslo

K

TAPAS

minimum 11 pers
serveres som buffet

L

TAPAS 1 - vegetarisk

Sprø grønnsaker med tahinidressing, ristet sesamfrø,
koriander og sitron
Hummus & Pita Chips
Taleggio – Chevre – Gorgonzola Piccante
Eple- og Tindvedsyltetøy
Spanske Gordal Oliven
Brød & Aioli

150,-

TAPAS 2

Sprø grønnsaker med tahinidressing, ristet sesamfrø,
koriander og sitron
Hummus & Pita Chips
Økologisk Spekemat fra Ask gård
Slegge Salami - Passe Salami - Holy Balony
Øko-ribbe fra Hov Gård med Dijon og franske sylteagurker
Taleggio – Chevre – Gorgonzola Piccante
Eple- og Tindvedsyltetøy
Gordal Oliven & Trøffel Chips
Brød & Aioli

260,-

TAPAS 3

Salat med fennikel, sitrusfrukt og Valencia-mandler
Sashimi av lettgravet laks med rødbet og pepperrottrømme
Sprø grønnsaker med tahinidressing, ristet sesamfrø,
koriander og sitron
Spekemat fra Ask gård
Slegge Salami - Passe Salami - Holy Balony
Øko-ribbe fra Hov Gård med Dijon og franske sylteagurker
Taleggio – Chevre - Gorgonzola Piccante
Eple- og Tindvedsyltetøy
Småpoteter, bacon, parmesan og gressløk
Syltet djevelegg med Midsummer Hot Sauce fra Stavanger
Hummus & Pita Chips
Brød & Aioli

385,-

E

@kulturhusetioslo

T

K

DRIKKE

L

Kaffe 5 l
tilsvarer 25 kopper

Kaffe 3 l
tilsvarer 12 kopper

Tekanne
tilsvarer 6 kopper

Appelsinjuice 1 l
bestilles som 5 l, 10 l eller 15 liter

Brus
Fanta, Sprite, Coca Cola, Coca Cola Zero

Ringi 0,75 l
motsvarer 5 glas

Ringi 0,25 l
hylleblomst, eple & rabarbra

Kokosnøttvann 0,52 l
Fountain Of Youth

Kombucha 0,33 l
Ask

Oslo Cold Brew iste
frukt, sort

Oslo Cold Brew iskaffe
sort

Proviant Limonade
ingefær, sitron & appelsin

U

U

U

500,-

300,-

50,-

55,-

45,-

109,-

56-58,-

57,-

69,-

44,-

44,-

58,-

T

E