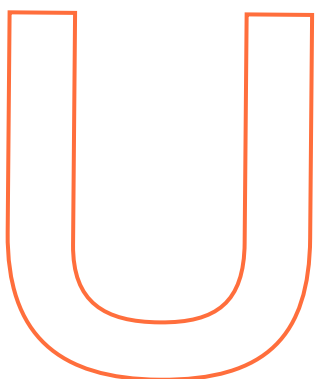


ARRANGEMENTMENY



*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

Frokostbrett

¼ avocado, prosciutto cotto, 8-min. egg med parmesansalt, vellagret Jarlsberg, eple- og tindvedsyltetøy, ristet landbrød & grovbrød, Rørossmør, liten Rørosyoghurt med bærkompott og granola

Allergener: sesam, melk, egg, havre, hvete, rug, *soya

175,-

Morgenblings

halv grovbrødslike fra Åpent Bakeri med Rørossmør og:

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

Allergener: havre, hvete, rug, sesam, melk, egg, soya, sennep, sulfitt, mandler, nøtter*

39,-

Rørosyoghurt med husets granola og:

rørte bjørnebær
rørte bringebær
mango- kokos- og pasjonsfrukt jam

Allergener: melk, havre, sesam*, soya*, hvete*

47,-

Chiapudding (vegan) med husets granola og:

kakao og rørte bringebær
mango- kokos- og pasjonsfruktjam

Allergener: havre, sesam*, soya*, hvete*

56,-

Grøt (min. 11 pers)

hjemmelaget byggrynsgrot servert med et utvalg toppinger og husets granola.

Allergener: melk, havre, bygg, sesam*, soya*, hvete*

75,-

@kulturhusetioslo

L

K

SALAT

serveres i bærekraftig porsjonsemballasje

L

Sobanudler og kylling

øko-kylling fra Holte Gård, sobanudler i sesamdressing, brokkoli, gresskar, blandet salat, krutonger og miso- og eplevinaigrette

Allergener: hvete, rug, sesam, sulfitt, soya

130,-

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 med tomatpesto

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

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

125,-

Quinoa- og linsesalat (vegan)

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

Allergener: sesam, hvete, rug, soya, sulfitt

125,-

*= kan inneholde spor av

E

@kulturhusetioslo

T

K SANDWICH

maks 25 pers / man-fre 11:00 – 18:00

**Slakterbiff & blue cheese
østerssopp, hvitløkskrem,
stekt løk, tomat og marinert rødløk**
Allergener: hvete, melk

**Chevre & beter
grønncål, hasselnøtter, eple,
spirer og sherryvinaigrette**
Allergener: hvete, melk, hasselnøtter, sulfitt, sennep

**Gresskar & avokado
bakt tomat, marinert rødløk,
brønnkarse, veganmajo og lime**
Allergener: hvete, sennep, sulfitt

**Bahn Mi pork belly
ribbe, hoi sin, sriracha-aioli, pickles,
agurk og koriander**
Allergener: hvete, soya, sesam, egg, sulfitt, sennep

NB! Ved bestilling over 25 stk sandwich tilpasses retten noe

E

@kulturhusetioslo

L

125,-

R

125,-

S

125,-

T

K

LUNSJ

minimum 11 pers per rett
serveres som buffet

Bakt gulrot- og linsesuppe (vegan)
serveres med brød og Rørossmør
Allergener: hvete, rug

**Blomkålsuppe med parmesanstekt
blomkål (vegetarisk)**
serveres med brød og Rørossmør
Allergener: hvete, rug, melk

Urtestekt øko-kylling fra Holte Gård
serveres med to salater, dressing, hummus, brød og Rørossmør
Allergener: hvete, rug, sennep, sulfitt, sesam, melk

Frittata med sprøstekt spekemat
serveres med to salater, dressing, hummus, brød og Rørossmør
Allergener: hvete, rug, sennep, sulfitt, sesam, melk

Pulled pork Bahn Mi burger
hamburgerbrød fra Åpent Bakeri, asiatisk pulled pork,
hjemmelagde pickles, sriracha-aioli, vårløk og koriander. Serveres
med ovnsbakt søtpotet og grønn salat med miso- og eplevinaigrette
Allergener: hvete, melk, egg, soya, sulfitt, sennep

Chili con carne
ris, Pico de gallo, Rørossrømme og tortillachips
Allergener: melk

Fransk lettkremet linsegryte
med sopp, spinat, bakte tomater og stekte pølser fra
Strøm-Larsen. Serveres med brød og Rørossmør
Allergener: egg, selleri

95,-

95,-

175,-

155,-

190,-

185,-

169,-

L

R

S

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

Allergener: se forpakning

Peanøtter

Allergener: se forpakning

Trøffelchips

Allergener: ingen

Rotfruktchips

Allergener: ingen

Japansk chilipopcorn

Allergener: sesam, *nøtter *peanøtter

Spanske Gordal-oliven

Allergener: ingen

Hummus & Pita Chips

Allergener: hvete, sesam

43,-

43,-

52,-

43,-

43,-

42,-

39,-

39,-

45,-

45,-

20,-

25,-

45,-

TAPAS

minimum 11 pers
serveres som buffet

TAPAS 1 - vegetarisk

sprø grønnsaker med tahinidressing, ristede sesamfrø, koriander og sitron

hummus og pitachips

Taleggio - Chevre - Gorgonzola Piccante

eple- og tindvedslyttetøy

spanske Gordal-oliven

brød og aioli

Allergener: sesam, hvete, melk, rug, egg, sennep, soya, sulfitt

150,-

TAPAS 2

sprø grønnsaker med tahinidressing, ristede sesamfrø, koriander og sitron

hummus og pitachips

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 tindvedslyttetøy

Gordal-oliven og trøffelchips

brød og aioli

Allergener: sesam, hvete, sennep, sulfitt, melk, rug, egg, soya

260,-

TAPAS 3

salat med fennikel, sitrusfrukt og Valencia-mandler

sashimi av lettgravet laks med rødbet- og pepperrottrømme

sprø grønnsaker med tahinidressing, ristede 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 tindvedslyttetøy

småpoteter, bacon, parmesan og gressløk

syltede djevelegg med Midsummer Hot Sauce fra Stavanger

hummus og pitachips

brød og aioli

Allergener: mandler, nøtter*, fisk, melk, sesam, sennep, sulfitt, egg, soya, hvete, rug

385,-

*= kan inneholde spor av

ALKOHOLFRI DRIKKE

Kaffe 5 l
tilsvare 25 kopper

Kaffe 3 l
tilsvare 12 kopper

Tekanne
tilsvare 6 kopper

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

Mineralvann
Olden naturell, Olden sitron, Olden eple

Brus
Fanta, Sprite, Coca Cola, Coca Cola Zero

Ringi 0,75 l
tilsvare 5 glass

Ringi 0,25 l
hylleblomst, eple og rabarbra

Kokosnøttvann 0,52 l
Fountain Of Youth

Kombucha 0,33 l
Ask

Ginger beer
fra Thomas Henry

Clausthaler
Weizen

Clausthaler
Pale Lager

BrewDog
Nanny State

500,-

300,-

50,-

55,-

41,-

45,-

109,-

56-58,-

57,-

69,-

43,-

55,-

55,-

57,-

KØL / CIDER / VIN

vi har mer enn 300 øl og 65 vin på Kulturhuset i Oslo,
ta kontakt for øl- eller vinkart

Hansa Pilsner 0,5 l

Fatøl 0,4 l

Flaskeøl

Bulmers cider 0,5 l

Hooper's Ginger Brew 0,5 l

Husets vin: glass

Husets vin: flaske
tilsvare 5 glass

89,-

fra 98,-

fra 99,- til 570,-

119,-

117,-

96,-

460,-

@kulturhusetioslo

@kulturhusetioslo