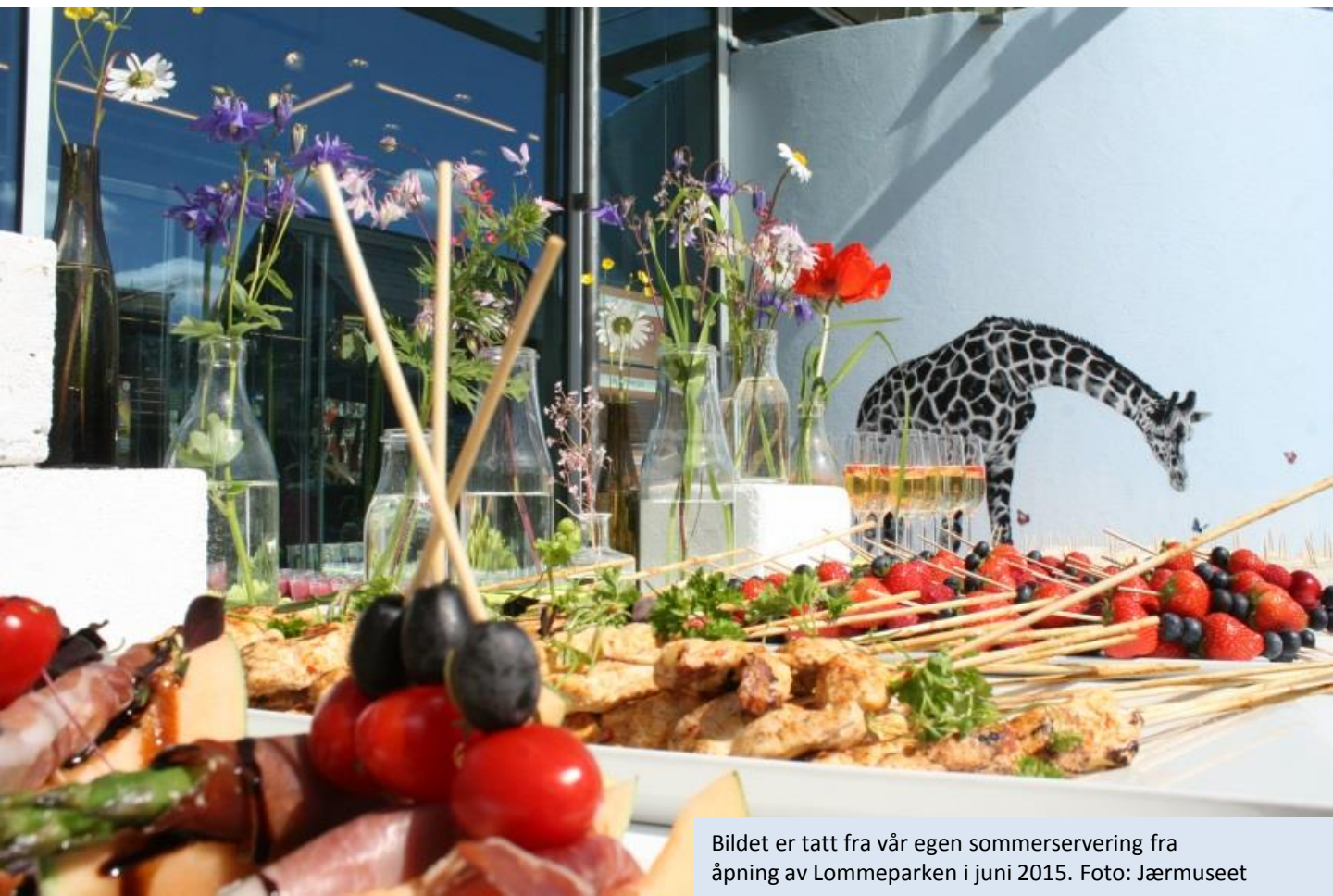




MENY KAFE HJERNEFØDE

Vitenfabrikken tilbyr en variert meny til alle våre gjester. Enten dere er her som fritidsgjester, i forbindelse med et bedriftsarrangement eller har en privat feiring, sørger vi for en enkel men spennende bevertning til deres besøk.

Vi vet hvor viktig det er med påfyll av energi – det får dere i vår kafè Hjerneføde!



Bildet er tatt fra vår egen sommerservering fra åpning av Lommeparken i juni 2015. Foto: Jærmuseet



PÅSMURT OG KALD MAT

Rundstykke fint/grovt med dagens pålegg	45
Focaccia med kylling og bacon	80
Wraps hel m/kylling og bacon /laks/spekeskinke /vegetar	75
Wraps halv m/ kylling og bacon/laks/spekeskinke / vegetar	45
Pastasalat m/kylling/reke med pesto, brød og smør	75
Kremet pastasalat m/skinke, brød og smør	75
Vegetar salat , brød og smør	75
Grønn salat med kylling/reke , brød og smør	69
Rislunsj / Sprett TINE yoghurt	25
GO morgen TINE yoghurt	25
Bygggryn TINE	30

Servering av frokostmøter mellom kl. 0800-1000 tirs-fre.
Servering frokost på familiedager kl. 0930-1200 lør-søn.
Lunsj serveres fra kl. 1030-1300.

*Inkluderer kaffe/te og isvann . Minimum 15 pers.
Barn under 10 år ½ pris. Barn under 1 år gratis.

Vi tar hensyn til allergier. Vennligst opplys om dette i god tid før arrangementet. Se eget skriv for smitteverntiltak.

For andre ønsker send en forespørsel :
bedrift.vitenfabrikken@jaermuseet.no

VARM MAT porsjon

Focaccia med kylling , bacon og poteter	129
Pizza med kjøttdeig/vegetar	50
Dagens varmrett	129
Dagens suppe	85
Pølse i brød	35

BUFFET (For bestilte grupper)

Enkel frokost*	
per voksen	150
per barn	80

Lunsj*	269
Inneholder div kjøttpålegg, karbonade, fiskepålegg, pastasalat, salater, eggerøre og godt brød (minimum 30 pers).	

Pastasalat med nystekt focaccia	250
Pastasalat som serveres på buffet med frisk salat, brød, smør og hjemmelaget dressing.	

Dagens suppe m/nystekt brød	129
------------------------------------	-----



SLUKKE TØRSTEN?

Mineralvann 0,5 L	32
Frisk juice fra Lyngnes Gaard 0,25/1 L	30/99
TINE Iskaffe Cappuccino	30
TINE Iste sort tre fersken	25
Kuli Appelsin/Eple/Jordbær & Eple	20
TINE Sjøkomelk	20
Kaffe per kopp	30
Te per kopp	18
Kaffe/te, kanne 6 kopper	100
Kaffe kanne 10 kopper	150

PAUSES SERVERING (For bestilte grupper)

Fruktfat oppskåret per person (div. melon, ananas, drue, sitrus ol.).	49
Frukt eller grønnsaksbeger	35
Grønnsaksfat m/dipp per pers	49
Frukt- og grønnsaksfat per pers	59
Møllemeisterens havrekjeks m/sjokolade	25
Dagens kake	35
Nystekte lapper m/rømme og syltetøy	30
«Kvess» per pers Cashewnøtter/saltstenger/chilinøtter	35
Twist per pose 330 gr.	140

*Servering med personlig preg?
Vi ordner også dette!*

Ta kontakt med oss:
bedrift.vitenfabrikken@jaermuseet.no




VITENFABRIKKEN
—
JÆRMUSEET



MIDDAG – SELSKAPSMENY

Tapas Hjerneføde (serveres på tallerken)

Focciacibrød, pai m/ bacon, kjøttboller, kyllingspyd, marinerte reker, oliven, pesto, vinagrettemarinerte poteter, grønn salat, tomatsalat, pastasalat og forskjellige dressinger

Kr 450
+ dessert kr 99

To retters

Menyalternativ 1:

Helstekt ytrefilet av okse, stekt sopp, løk, bacon, fløtepoteter i skål og brokkoli

*

Dessert

Kr 395

Menyalternativ 2:

Kyllingfilet m/ stekt paprika, løk, squash, stekte poteter og paprikasaus

*

Dessert

Kr 375

Koldtbord (serveres på tallerken)

Varme karbonader, grillet kyllinglår, reker, røkelaks, skinke, roastbiff, stekt løk, eggerøre, asparges, potetsalat, ass. dressinger, nystekt brød og smør

Kr 350
+ dessert kr 99

Dessert

Pannacota m/bringebær coulie med sesongens bær og mynte

*

Sjokoladeterte m/bringebær coulie, appelsinfilet, sesongens bær og mynte

Kr 99

=====
VITENFABRIKKEN
JÆRMUSEET

Oppdatert 30.06.2020

