



Meny Kafé Hjerneføde

Vitenfabrikken tilbyr mat og drikke til alle typer arrangement.


Fra lapper og kaffe til møtet, frukt og hjemmebakt, buffet til frokost, lunsj, middag eller kvelds, påsmurt, supper og salater, samt festmiddager. Vi har spennende lokaler som er godt egnet til alle typer bedriftsarrangement og private feiringer og tilstelninger.

Vi lager også mat for arrangement andre steder - både til firma og privat.

Spør gjerne etter cateringmenyen vår.

Ta kontakt med oss på Vitenfabrikken for et tilbud til ditt neste arrangement.





I disken – hverdager, helger og skoleferier

Mat

Club Sandwich – ciabatta med kylling, bacon, aioli, salat og tomat	Kr 95
Toast med ost og skinke	Kr 40
Ukens salat – varierer hver uke basert på sesongens råvarer	Kr 85
Ukens suppe – varierer hver uke	Kr 95
Hjemmelaget pizza – margherita eller med kjøttdeig	Kr 55
Pølse i brød	Kr 40

(vi har glutenfritt brød og pølsebrød på bestilling)

Klem yoghurt	Kr 25
Rislunsj/ Bygglunsj/ GoMorgen yoghurt	Kr 30
Frisk, hel frukt	Kr 10

Søtt

Nystekte lapper med smør, syltetøy og rømme	Kr 40
Dagens kakestykke	Kr 35
Havre- og sjokoladekuler	Kr 10
Chocolate chip cookies	Kr 20
Hjemmebakte havrekjeks (pose)	Kr 45

Glutenfri- og laktosefri muffins (sjokolade / blåbær)	Kr 25
Kokosrull	Kr 20

Ellers har vi forskjellig snacks i disken; potetgull, sjokolade og slikkepinner

Drikke - Vi har et godt utvalg kalde og varme drikker i disken;

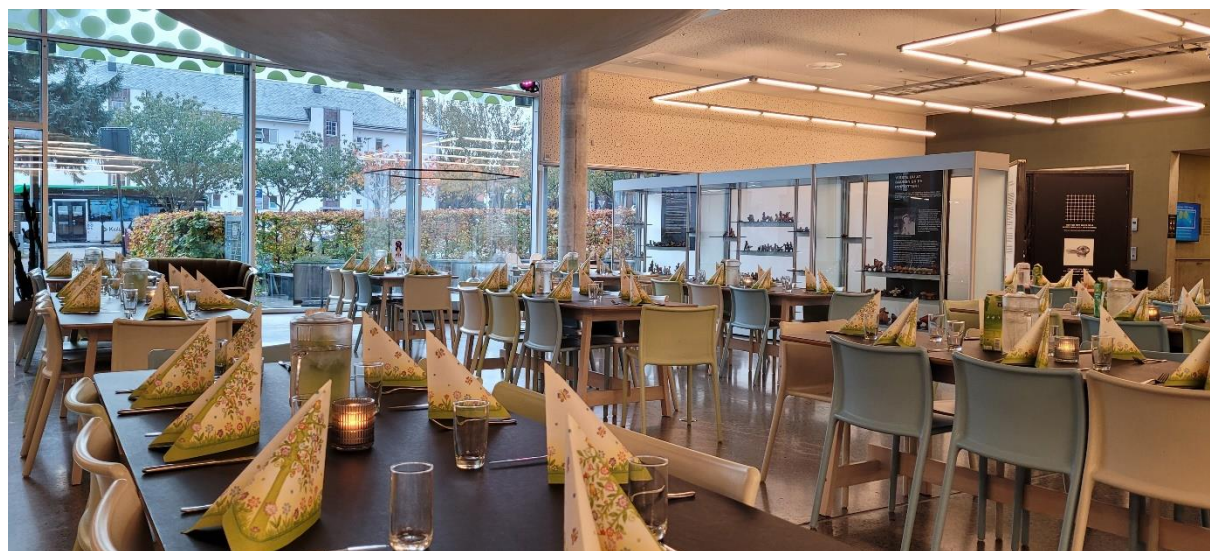
Jus fra Safteriet; Økologisk og kortreist fra Ullandhaug	Kr 55
Mineralvann fra Coca Cola (0,5 l)	Kr 42
Eplemost (0,33 l)	Kr 40
Iskaffe	Kr 35
Iste	Kr 30
KULI (appelsin, eple og jordbær)	Kr 25
Sjokolademelk	Kr 25
Bendit smoothie	Kr 35
Kaffe (trakte) og Te	Kr 35
Cappuccino / Kakao	Kr 42

På bestilling til møter/ seminarer/ konferanser på dagtid i ukedager

Club Sandwich – ciabatta med kylling, bacon, aioli, salat og tomat	Kr 95
Ciabatta med stekte grønnsaker	Kr 95
Wrap med kylling, bacon, salat, rødløk, grønnsaker og hvitløksdressing	Kr 95
Wrap med røykelaks, eggerøre, salat, grønnsaker og hvitløksdressing	Kr 95
Wrap vegetar	Kr 95
Ukens salat – varierer hver uke basert på sesongens råvarer	Kr 95
Ukens suppe med hjemmebakket brød, smør og aioli – varierer hver uke	Kr 95
Frisk frukt – både oppskåret på fat og hel frukt	Kr 49
Nystekte lapper med smør, syltetøy og rømme	Kr 40
Kakestykke	Kr 35
«Noe søtt til kaffen»	Kr 35
Nøtter / potetgull	Kr 35

(alle priser er per person)

Twist (pose 330 gr)	Kr 150
Kanne kaffe / te (10 kopper)	Kr 150





Meny til arrangement – serveres på buffret

Frokost/ kveldsmat

Ost, skinke, kylling pålegg, lokalproduserte oster med marmelade og kjeks, ovnsbakt leverpostei med rødbet salat og små sylteagurker, makrell i tomat, italiensk salat, røkt laks, eggerøre, salat, tomat, agurk og paprika, syltetøy, hjemmebakket brødmatt og knekkebrød, melk, eplejus og kaffe / te
Tillegg til barn: Safari yoghurt, nugatti, oppskåret frukt, gulrot og agurk. Kuli jus

Kr 195

Lunsj

Karbonader med løk, ost, skinke, lokalproduserte oster med marmelade og kjeks, varme båt-poteter, laks, eggerøre, pestomarinerte reker, kremet potetsalat, kyllingvinger/lår, spekemat/ spekepølser, hjemmelaget pai (vegetar), tomatsalat med vinaigrette, jærsk bedaost fra Ystepikene, hummus, marinerte oliven, tomat, agurk, paprika, salat, stekte grønnsaker, hjemmebakket brødmatt, flatbrød, rød pesto, aioli, smør, samt noe søtt til kaffen

Liten lunsjbuffet Kr 350

Stor lunsjbuffet Kr 495

Middag

inneholder 4 varmretter, samt et utvalg kalde retter

Varme retter er fisk, kylling, kjøtt og vegetar med godt og variert tilbehør

Kalde retter er et utvalg av følgende;

Ost, skinke, lokalproduserte oster med marmelade og kjeks, pestomarinerte reker, kremet potetsalat, spekemat/spekepølser, tomatsalat med vinaigrette, jærsk bedaost fra Ystepikene, hummus, marinerte oliven, tomat, agurk, paprika, salat, hjemmebakket brødmatt, flatbrød, rød pesto, aioli, smør, samt noe søtt til kaffen

Kr 595

Pastasalater

Kremet pastasalat med kylling, bacon, rødløk og mais

Pastasalat med grønn pesto, skinke, jærsk bedaost fra Ystepikene, rødløk og paprika

Vegetar pastasalat med sesongens grønnsaker, friske urter og god olivenolje

Kokt pasta til barn – uten noe på

Grønn salat, hjemmebakket focacciabrød, aioli og smør

Kr 295



Festmiddag

På Vitenfabrikken kan alle anledninger feires.

Vi lager selskapsmenyer / festmiddager for alle typer feiring; alle menyene våre er basert på sesongens friske råvarer.

Vi bruker lokale produkter så langt det lar seg gjøre fra våre gode samarbeidspartnere som leverer fantastiske råvarer til oss.

Vi kan tilby 2 – 3 – 4 – 5 retters menyer.

Ta kontakt for å få tilsendt gjeldene festmeny – basert på sesongens friskeste råvarer.

Drikke til anledningen

Vi setter alltid friskt, kaldt vann på bordene.

Mineralvann	Kr 42
Jus fra Safteriet	Kr 55
Alkoholritt øl	Kr 65
Øl 0,33	Kr 95
Vin glass (hvitvin, rødvin, musserende vin)	Kr100
Vin flaske (hvitvin, rødvin, musserende vin)	Kr500
Avec (cognac, baileys)	Kr 95



Verdt å vite:

Frokostmøter: Ukedager mellom kl. 0800-1000
Frokost på familiedager: lørdag og søndag mellom kl. 0930-1200

Buffet til forhåndsbestilte grupper/arrangement serveres til følgende tider:

Frokost kl. 0730-1000

Lunsj kl. 1030-1330

Middag fra kl. 1600

Kvelds fra kl. 1800

Pastabuffet hele dagen

Barn under 12 år ½ pris.

Barn under 4 år gratis

Alle menyene inkluderer kaffe/te og isvann, og gjelder for grupper på minimum 15 pers.
For grupper under dette, se vår meny for påsmurt og vårt daglige tilbud i disk.

Vi tar hensyn til allergier og dietter. Vennligst opplys om dette i god tid før arrangementet.

For mer informasjon, ta kontakt med oss: bedrift.vitenfabrikken@jaermuseet.no

Oppdatert 24.01.23

