

Samtlige av våre kokker og bakere er faglærte som med stolthet produserer maten vår fra bunnen av. Alt av brød bakst/gjærbakst, supper/gryter/sauser er laget med kjærlighet

All vår catering kan også serveres vegetar/vegan. Ta gjerne kontakt med våre eminente kokker, så skreddersyr vi behovet deres om det gjelder tapas eller frokost.



ALLE PRISER ER FERDIG RABATERT (ansatte og studenter) OG INKLUSIVE 15 % MVA

SMURT MAT NB! Glutenfritt rundstykke koster 7,- ekstra

	STUDENT	ANSATT	ANDRE
Ciabatta med brie og salami	59,-	65,-	72,-
Focaccia med spekeskinke og smøreost	59,-	65,-	72,-
Smørbrød (+10,- for reker)	34,-	38,-	42,-
Baguette ass. med finere pålegg	65,-	72,-	79,-
Baguette med ost/skinke	56,-	62,-	68,-
1/2 rundstykke med ost/skinke	19,-	21,-	23,-
Rundstykke assortert med finere pålegg	28,-	31,-	34,-
Rustica sandwich med serranoskinke, tomatpesto, rødløk, salat og aioli	68,-	75,-	83,-
Wraps	68,-	75,-	83,-
Veggiewraps med hummus, spinat, mango og grønnsaker	68,-	75,-	83,-

LUNCHTALLERKEN

Koldttallerken m/dagens pålegg og rundstykke	122,-	135,-	149,-
Tapas tallerken med focaccia	140,-	157,-	173,-
Salat eller pasta salat. Med focaccia.....	95,-	105,-	116,-
Club Sandwich m/kylling og bacon.....	111,-	125,-	138,-

FRA BAKERIET

Cookies	24,-	27,-	30,-
Muffins	24,-	27,-	30,-
Pecan Wienerbrød.....	24,-	27,-	30,-
Hveteboller.....	14,-	15,-	17,-

50-100stk studentpris: 10,- pr.stk. Over 100stk studentpris: 8,- pr.stk

STUDENT ANSATT ANDRE

FRA KONDITORIET

Bestilling senest 3 dager før levering.

Bløtkake 16 pers	389,-	432,-	475,-
Bløtkake 24 pers	583,-	648,-	713,-
Bløtkake 30 pers	729,-	810,-	891,-
Bløtkake 40 pers	972,-	1080,-	1188,-
Ostekake Hel 12 pers	365,-	405,-	446,-
Sjokoladecake Hel 16 pers	389,-	432,-	475,-
Oreokake Hel 12 pers.....	389,-	432,-	475,-
Hel kringle 20 pers	324,-	360,-	396,-
Bløtkake stykke	41,-	45,-	50,-
Ostekake stykke	41,-	45,-	50,-
Sjokoladecakestykke	41,-	45,-	50,-
Rawfood/vegan kake m/ salt peanøtt og sjokolade (Gluten/laktosefri og økologisk)...	41,-	45,-	50,-
Rawfood/vegan kake med appelsin (Gluten/laktosefri og økologisk).....	41,-	45,-	50,-
Krønsjule (Gluten/laktosefri og økologisk).....	32,-	35,-	39,-

389,-	432,-	475,-
583,-	648,-	713,-
729,-	810,-	891,-
972,-	1080,-	1188,-
365,-	405,-	446,-
389,-	432,-	475,-
389,-	432,-	475,-
324,-	360,-	396,-
41,-	45,-	50,-
41,-	45,-	50,-
41,-	45,-	50,-
41,-	45,-	50,-
41,-	45,-	50,-
32,-	35,-	39,-

SUNT & GODT

Frukt på fat.....	20,-	23,-	25,-
Grønnsaker med pesto.....	21,-	24,-	26,-

20,-	23,-	25,-
21,-	24,-	26,-

DRIKKE

1/2 l. mineralvann.....	25,-	28,-	31,-
(Bestilling over 100 stk studentpris 21,- pr.flaske)			

Kaffe/te pr person.....	13,-	14,-	15,-
-------------------------	------	------	------

Kanne kaffe.....	108,-	120,-	132,-
------------------	-------	-------	-------

25,-	28,-	31,-
13,-	14,-	15,-
108,-	120,-	132,-

TAPAS KALD /VARM

- Albondigas (spanske kjøttboller)
- Choritzo
- BBQ kyllingklubber
- Marinert lam
- Kamskjell med mango, rødløk og tomatconcasse
- Marinert scampi
- Tomatsalat
- Wraps med spekeskinke
- Saltbakte poteter med soltørket tomat
- Oliven
- Aioli
- Focaccia

Pris pr. person.

STUDENT	ANSATT	ANDRE
242,-	269,-	296,-

VEGETARTAPAS

- Vegoboller i tomatsaus (vegansk)
- Kikertfalafel (vegansk)
- Asparges med løk og gressløk (vegansk)
- Bakt søtpotet med sweet chili (vegansk)
- Wrap med hummus, spinat og grønnsaker (vegansk)
- Cous cous med honning, mango, vårløk og granateple (vegansk)
- Manchego
- Saltbakt potet (vegansk)
- Tomatsalat (vegansk)
- Vegansk aioli (vegansk)
- Oliven (vegansk)
- Focaccia (vegansk)

Pris pr. person.

STUDENT	ANSATT	ANDRE
242,-	269,-	296,-

KOLDTBORD

Karbonade med løk (varm), 1/4 kylling (varm), Roastbeef med remulade
Røkt skinke med asparges, Røkt laks med eggerøre, Pepperlaks, Salat med skalldyr
Potetsalat, Salat, Dressing, Brød og smør

Tillegg for koldtbord:

Spekemat og rømme
Hvitløksbakt ørretfilet

STUDENT ANSATT ANDRE

207,- 230,- 253,-

35,- 39,- 43,-

35,- 39,- 43,-

SPEKEMAT

Flere typer spekemat servert med potetsalat, blandet salat, eggerøre og rømme,
flatbrød, brød og smør.

194,- 215,- 237,-

FINGERMAT/STÅENDE BUFFET

Røket laks, kapers og creme fraiche, Pepperlaks og kremost i kjeks
Sesampanert tunfisk med rødløkskompott, Bruchetta med serranoskinke og tapenade
Bruchetta med tomat og mozzarella, Wraps med serranoskinke. Pr. bit

32,- pr bit 35,- pr bit 39,- pr bit

BUFFET SJØMAT

Reker, Hvitvins dampende blåskjell, Kamskjell, Krabbeskjell, Røkt laks
Hjemmegravet laks med cognac, Røkt pepperlaks, Grønnsalat, Brød/loff og smør
Majones og aioli

285,- 317,- 389,-

GRYTERETTER/SMÅRETTER

	STUDENT	ANSATT	ANDRE
Biff Stroganoff servert med ris, salat, dressing, brød og smør	111,-	125,-	138,-
Kyllinggryte serveres med ris, salat, dressing, brød og smør.....	111,-	125,-	138,-
Husets lasagne serveres med salat, dressing, brød og smør	117,-	130,-	143,-
Wok med kylling, nudler og grønnsaker kan også fåes som vegetar	113,-	136,-	139,-

SUPPER

Quantum suppe	81,-	90,-	99,-
Fiskesuppe	97,-	108,-	119,-
Mexikansk suppe	81,-	90,-	99,-
Asiatisk inspirert kylling suppe	81,-	90,-	99,-

PIZZA (Pizza (40cm): (bestilles senest dagen før)

Biffkjøtt.....	159,-	177,-	195,-
Kylling.....	159,-	177,-	195,-
Taco.....	159,-	177,-	195,-
Pepperoni.....	159,-	177,-	195,-
Skinke.....	159,-	177,-	195,-
Vegetar.....	159,-	177,-	195,-
Glutenfri porsjonspizza.....	86,-	95,-	105,-

FEST/MIDDAG

FORRETTER

	STUDENT	ANSATT	ANDRE
• Kongekrabbe med mango.....	98,-	109,-	120,-
• Salat med sesampanert tunfisk og rødløkskompott.....	94,-	104,-	114,-
• Carpaggio av okse med sitronmarinert sjampinjong og parmesan.....	94,-	104,-	114,-
• Salat med gravet hjort, rugchips og epler.....	94,-	104,-	114,-

HOVEDRETTER

• Helstekt indrefilet av okse med bakt søtpotet, asparges, sellerirotcreme og eplesjy.....	252,-	280,-	308,-
• Timian og hvitløkstekt lammefilet med rotgrønnsaker og estragonsjy.....	252,-	280,-	308,-
• Honningglasert andebryst med blomkålcreme, østerssopp, rødbetter og trøffelsaus....	266,-	295,-	325,-
• Stekt laksefilet medfennikelsalat, gulrotpure, squash og soyasaus.....	212,-	236,-	260,-

DESSERTER

• Pasjonsfrukt pannacotta med bær og søt bærcollie.....	76,-	84,-	92,-
• Sjokolademousse med krem.....	76,-	84,-	92,-

- All vår servering er frem til disk. (Rigge/rydde selv)
- Alle priser i denne menyen er ink. 15% mva (lav sats)
- Serveringslokaler vil bli fakturert med 25% mva (Høy sats)
- Minimum 10 personer ved bestilling av Koldtbord, Spekebord, Ostebord, Tapas og Buffet.
- Ved bestilling utenom åpningstid og helger skal bestillingen være inne senest 14 dager før levering.
- Minstepris på bestilling utenom våre åpningstider er kr. 5000,-
- Bestillinger under 10.000,- vil bli fakturert med en kokk på 700,- timen
- Hvis det skal serveres alkohol i våre serveringslokaler er du selv ansvarlig for å søke skjenkebevilgning.
- Ved spesielle anledninger, disputas, flere retter, ta direkte kontakt med våre dyktige og kreative kokker.
- Spørsmål vedrørende faktura, kontakt regnskap på mail: regnskap@sia.no
- For avbestilling se nettside: sia.no

BESTILLING: Ring oss på telefon: 37 23 33 30 | Eller mail: kafekampus@sia.no