

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
Sandwich assortert	27,-	30,-	33,-
Spiralloff smørbrød	26,-	29,-	32,-
Spiralloff smørbrød med reker	35,-	39,-	43,-
Smørbrød (+ 10,- med reker)	34,-	38,-	42,-
1/2 rundstykke med skinke eller ost	19,-	21,-	23,-
1/2 rundstykke med assortert pålegg	28,-	31,-	34,-
Baguette med ost og skinke	56,-	62,-	68,-
Baguette assortert med finere pålegg	65,-	72,-	79,-
Stor Sandwich med kylling/aioli	74,-	82,-	90,-
Wraps sweet chili med kylling	68,-	75,-	83,-
Pizzabaguette	54,-	60,-	66,-

LUNCHTALLERKEN

Koldttallerken m/dagens pålegg og rundstykke	122,-	135,-	149,-
Salat-tallerken m/dagens salater, kjøtt & skalldyr	95,-	105,-	116,-

FRA BAKERIET

	STUDENT	ANSATT	ANDRE
Kanelbolle	21,-	23,-	25,-
Hel focaccia	108,-	120,-	132,-
Cookies	23,-	25,-	28,-
Muffins	21,-	23,-	25,-
Pecan Wienerbrød.....	21,-	23,-	25,-
Rosinboller.....	14,-	15,-	17,-

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

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,-
Hel kringle 20 pers	324,-	360,-	396,-
Bløtkake stykke (Min 10 stk)	41,-	45,-	50,-
Ostekake stykke (Min 10 stk)	41,-	45,-	50,-
Sjokoladecakestykke (Min 10 stk)	41,-	45,-	50,-

KONFERANSEMENY UiA Sett sammen din egen pakke

Servering morgen

	Priser per person/stk
1. Kaffe/te, isvann, snackbolle (cherrytomater, sukkererter og gulrøtter med dip).....	45,-
2. Kaffe/te, isvann og hjerneføde (kesam med husets granola og blåbær).....	55,-

Dagens varme

1. Husets lasagne, servert med brød, salat og dressing.....	130,-
2. Kremet hot kyllinggryte servert med husets focaccia og aioli.....	135,-
3. Kremet fiskesuppe servert med husets focaccia og aioli.....	95,-

Dagens kalde

1. Tortillawrap, velg mellom marinert kylling og taco	75,-
2. Lune karbonade-blingser med løk	48,-
3. Nysmurte baguetter med assortert pålegg	70,-

Dagens vegetar/vegan

1. Tortillawrap	75,-
2. Husets linsesuppe servert med husets brød	79,-
3. Blingse a la Siv	48,-

Servering ettermiddag

1.Kaffe/ te, isvann og bakerens valg.....	35,-
---	------

FROKOSTPAKKE

1. To halve rundstykker med ost/skinke, en hel frukt, kaffe/te	60,- pr pers (med juice 70,-)
2. Grov, nystekt scones – smør selv med brunost og syltetøy, kaffe/te.....	60,- pr pers (med juice 70,-)

FRUKT

Hel frukt (eple, banan, pære, appelsin)	12,- per stk.
Fruktbolle: (druer, melon og ananas oppkuttet).....	30,- per pers.

DRIKKE

	STUDENT	ANSATT	ANDRE
1/2 l. mineralvann (Bestilling over 100 stk studentpris 21,- pr.flaske)	25,-	28,-	31,-
Kaffe/te per. person.....	13,-	14,-	15,-
Kanne kaffe	108,-	120,-	32,-

GRYTERETTER/SMÅRETTER

Husets gryterett (Vennligst kontakt kjøkken)	99,-	110,-	121,-
Husets lasagne, serveres med salat, dressing, brød og smør	117,-	130,-	143,-
Wok med kylling, og dagens grønnsaker	113,-	125,-	138,-
Indonesisk kyllinggryte m/Tagliatelle og brød	131,-	145,-	160,-

HJEMMELAGDE SUPPER

Quantum suppe	81,-	90,-	99,-
Fiskesuppe	109,-	121,-	133,-
Kjøttsuppe	71,-	79,-	87,-

Alle suppene serveres med brød og smør.

FINGERMAT

Lefserull assortert : for eksempel røket laks, spekeskinke, kan også fås vegan.....	18,-	20,-	22,-
Marinerte kyllingspyd m syltet rødløk.....	27,-	30,-	33,-
Manchego m nøtter og marmelade.....	32,-	35,-	39,-
Friterte løkringer med aioli.....	35,-	39,-	43,-
Bakt fylt champignon (Kan og fås vegetar/vegan).....	23,-	25,-	28,-

TAPAS 1

- Husets albondigas m fyldig tomatsaus
- Varmrøkt pepperlaks
- Marinert,grillet kyllingspyd servert med syltet rødløk
- Spicy Choritzo med eple og løk
- Husets potetsalat
- Manchego med nøtter og marmelade
- Marinert, helstekt svinefilet med melonsalat
- Chilimarinerte, store oliven
- Tomatsalat
- Husets focaccia , aioli og hummus

Pris per. person.

STUDENT	ANSATT	ANDRE
260,-	289,-	318,-

TAPAS 2

- Husets albondigas med fyldig tomatsaus
- Grillede BBQ kyllingklubber
- Røstipoteter
- Pastasalat med kylling (kan fås vegetar)
- Chili tapaspølser
- Friterte løkringer
- Friterte mozerellasticks
- Marinerte oliven
- Tortillachips med salsa
- Husets focaccia med aioli

Pris per. person.

STUDENT	ANSATT	ANDRE
179,-	199,-	219,-

MINI KOLDTBORD

Roastbiff med remulade, svineplomme m/asparges, røket laks m/eggerøre, rekesalat, potetsalat, salat, dressing, brød & smør.....

STUDENT	ANSATT	ANDRE
149,-	165,-	182,-

STORT KOLDTBORD

Roastbiff med remulade, svineplomme m/asparges, karbonade m/løk, kylling, røket laks m/eggerøre, rekesalat, potetsalat, salat, dressing, brød og smør.....

198,-	220,-	242,-
-------	-------	-------

SPEKEBORD

3 typer speket pålegg, potetsalat, blandet salat, eggerøre, rømme, flatbrød, brød og smør.....

194,-	215,-	237,-
-------	-------	-------

HUSETS OSTEBOARD

Servers med marmelade, ristede nøtter og et utvalg av garnityr.....

162,-	180,-	198,-
-------	-------	-------

MEKSIKANSK BUFFET

Taco kjøttdeig, marinert kylling m /tilbehør, nachochips, tortillalefse.....

203,-	225,-	248,-
-------	-------	-------

FORMALIA

- 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: 381 41 740 | Eller mail: kafekampus@sia.no