



# MENY-KURS OG KONFERANSER



## Meny 1.

### Den gode og enkle:

Rundstykker assortert pålegg. 3 ½ rundstykker pr. person.  
Flerkornsbaguett med assortert pålegg. Kaffe og te. Hvetebakst eller oppskåret frukt.



## Meny 3.

### Sunt og godt:

Salat med kylling eller reker, sylta løk, mango, ristet og saltede nøtter. Focaccia og hjemmelaget aioli. Kaffe og te. Hvetebakst eller oppskåret frukt.



## Meny 2.

### Litt snadder:

Stor sandwich med reker/aioli, eller kylling/karrisalat. Wraps m/kylling. Kaffe og te. Hvetebakst eller oppskåret frukt.



## Meny 4.

### De 3 varme:

Lasagne m/ salat og hvitløksbaguett  
Kyllinggryte m/ris, salat og foccacia. Dagens suppe inkl rundstk-smør. Kaffe og te. Hvetebakst eller oppskåret frukt.



## Meny 5.

### Den aller enkleste:

Ønsker du en halvdagspakke? Eksempel: baguett og kaffe, kan vi gjerne gi et tilbud på dette.



# MENY-KURS OG KONFERANSER

## Formalia

Alle bestillinger må være oss i hende senest 5 dager før kurs/konferansen skal holdes. Endringer på bestilling kan gjøres senest 3 dager i forkant av arr.

Vennligst informer om allergi/særskilte behov. På kurs og konferansepakker er det minimumsbestilling 10 pers.

Noe du savner på meny? Spør oss og vi gjør vårt beste for å fikse det du ønsker av mat og drikke.

Alle priser er inkl. mva.

Vi kan sette mat klart på buffet. Dere rydder og setter ryddetralle ned til kjøkken for oppvask.

Obs! Bestillingen er først godkjent når du mottar en bekreftelse på mail.

**Kontakt fagansvarlig kafé, kurs og utleie, Kjell Tore Vestøl,  
på epost: [kjell.tore.vestol@kristiansand.kommune.no](mailto:kjell.tore.vestol@kristiansand.kommune.no)  
eller ring på tlf: 47 70 03 46 / 380 54 300 for bestilling av  
menyer.**