



Trakteriet
Meny

PÅSMURT OG ANNET GODT

Cafébrød

Assortert brød fylt med pålegg som reker & majones, roastbiff & remulade, ost og skinke fra Strøm Larsen røkt laks med Philadelphia, salami og brie, eller gresk salat kr 85,-

Halve rundstykker

Jarlsberg, skinke fra Strøm Larsen, salami eller okserull kr 49,-
Lux pålegg som reker, roastbiff, røkelaks eller norsk brie kr 59,-

Tradisjonsrike smørbrød

Reker & majones, røkt laks med eggerøre, roastbiff & potetsalat, tomat & mozzarella fra den Blinde Ku eller pepperpaté & bacon kr 99,-

Muslibrød

Grovt brød med tørket frukt og nøtter servert med brunost kr 58,-

Wraps fylt med salat og dressing

Velg mellom kylling, tunfisk, reker eller vegetar kr 85,-



KONFERANSE & MØTEMAT

Frukt & Power

Et utvalg oppskåret frukt	kr 63,-
Assortert grønnsaksnacks med 2 typer dip	kr 63,-
Dagens nylagde smoothie	kr 52,-
Bær med yoghurt og granula	kr 52,-

Kaker, gjærbakst og søtsaker

Gulrot- eller sjokoladekake	
Nystekte kannelsnurrer	
Muffins med havre og blåbær	
Grove scones	
Havrekjeks med tranebær	
Smurte lefser	
Powerbar med nøtter og rosiner	kr 42,-
Skål med Twist	kr 52,-
Makron	kr 22,-



AGENDA PAUSEMAT

Det serveres alltid frukt og nøtter, og et tredje element som kokken bestemmer.
For eksempel:

Oppskårne grønnsaker, små croissanter, bær og kesam, kaker, fylte muffins

En pause: kr 99,- per person To pauser: kr 179,- per person

LUNSJBUFFET

Vårt lunsjbord er inspirert av lokalprodusert mat og vil daglig variere ut fra tilgang og sesong.

Vi serverer retter som hjemmerøkt laks med pepperrotkrem, krabbeboller med tomatsalsa, kamskjell med sesamfrø og appelsincoulis, confiterte småtomater, rullade av landkylling, lammefilet med sennep og urter og oster fra den Blinde Ku.

Mandelpoteter bakt med ramløk og bacon, sitrusbakt smårødbet, marinerte grønnsaker, emmerkorn- og eplesalat, nyrørt urtemajones, nyrdressing og bærvinagrette.

Avrundes med frukt og søtt som blåbærkrem på havrebunn, nedlagte frukter og bær med nyrkrem, sjokolademousse og sitronterte.

kr 330,- per person

To serveringer av Agenda
Pausemat inngår i **Lett dagpakke**
og **Agenda dagpakke**.

Lunsjbuffet
inngår i **Agenda dagpakke**.



TEMABUFFET MED SMAKER FRA FJERN OG NÆR

Passer for anledninger der man ønsker å sitte ned og ha et hyggelig måltid sammen. Bespising skjer i restaurant Trakteriet hvor vi har alle rettigheter. Utvalget vil kunne variere avhengig av tilgang og sesong.

Norske smaker – fjell, sjø, vidde

Skogsoppsuppe i porsjoner
Salat med laks, sitrus og epler
Øldampet blåskjell
Helbakt fisk med syrlige grønnsaker
Røket ferskvannsfisk på toast
Sild – 3 måter, lagt på rugbrød
Kalvekjake på rotgrønnsaker
Oster fra den blinde ku
Lefsekling med røkt laks og snøfrisk /
varmrøkt elg og tyting

Utvalg av godt brød, hjemmelaget
knekkebrød, dipp og garnityr

Søte fristelser

Viva Italia

Tomat- & linsesuppe i porsjoner
Sitrusmarinert middelhavsfisk
Hvitvin-/urtedampede skjell med
friske urter
Pizza
Terte m/ osso bocca
Tørket italiensk skinke
Tallegio
Marinerte oliven
Grillede grønnsaker
Tomat & mozzarella
Gnocci med parmesan

Utvalg av focaccia, dressinger og
garnityr

Italienske søte fristelser



Smak fra Asia

Tom Ka Gai-suppe i porsjoner
Open faced sushi med kveite, laks og reker
Sashimi
Spicy krabbeboller med dipp
Wok med fisk, skalldyr og kokos
Ribbe à la crispy duck
Kylling med sesam, soya og chili
Chilimarinerte grønnsaker
Fylte vårruller med dipp

Utvalg av godt brød, dipp og garnityr

Små søte smaker

Spansk tapas

Lefser med reker og avocado
Kyllingspyd med lynghonning og urter
Serranoskinke med parmesan, rucola og ristede pinjekjerner
Småpoteter med krydret spekepølse og vårløk
Marinerte asparges og confiterte småtomater
Manchego ost med fikenkompott

Oliven og aioli
Godt brød

Små, søte fristelser

Kuvertpris kr 695,- per person. Leie av Trakteriet kommer i tillegg, og inkluderer bemanning. Drikkevarer kommer i tillegg.

Minimum 50 personer.



MINGLETAPAS

Mingletapas passer for de som ønsker å avslutte møtet med en enkel og sosial bespisning før man går hver til sitt. Serveringen foregår i lounge. Her kan man også få noe godt i glasset.

Utvalget vil kunne variere avhengig av tilgang/sesong. Bestillingsfrist er inntil 48 timer før.

Eksempler på utvalg av smaker:

Andebryst med pepperrotkrem
Aspargesbønner med parmesan
Ørretspyd med gressløkdipp
Quiche med skogsopp
Toast på oliventapanade
Steinovnsbrød, oliven og aioli

kr 415,- per person (minimum 20 personer)

Vi har alle rettigheter, og tilbyr et utvalg av viner med og uten alkohol. Våre medarbeidere vil komme med anbefalinger. Månedens vin fra kr 435,- pr. fl.

