



Bedriftsmeny catering



Stabburet as

Kanalveien 107, 4 etg. (Kontor)
Hagerupsvei 32x 5093 Bergen (kjøkken)
Mob: 930 51 920 | Sentralbord: 55 28 38 10
E-mail: post@stabburetcatering.no
www.stabburetcatering.no



Lunsjavgtale.

En lunsjavgtale er en smart løsning for bedrifter som ikke har egen driftet kantine. Mye tid og kostnader går gjerne med dersom man gjør innkjøp av mat og i tillegg skal tilbereder den selv. La heller oss handle inn maten for dere.

Våre kokker vil anrette den pent på fat og våre sjåførere sørger for at lunsjen blir satt inn på lunsjrommet/kantinen før kl 11 hver dag. Vi sørger også for at det holdes orden i kjøleskap, kantine, og at all emballasje fra leveringene tas med i retur.



Lunsjavgtale primær kr 39,-

Brød: Grovt brød, fint brød, fullkornbrød og focaccia.

Pålegg: Diverse kjøttpålegg, fiskepålegg, oppdelte egg, ost, og leverpostei,

Salater/tilbehør: Majones, rekesalat, frisk blandet salat, rødbeter, og smør.

Fruktfat: Assortert frukt.

Pålegget blir delikat anrettet på fat med friske oppskjærte grønnsaker som; paprika, tomater, agurk, salatblader, m.m.

Lunsjavgtale medium kr 48,-

Samme som primær, men med varm-mat i gang i uken.

Eggerøre, røkelaks og serranoskinke 1 gang i uken.

Lunsjavgtale premium kr 59,-

Samme som primær men med varm-mat og suppe 1 gang i uken.

Eggerøre, røkelaks og serranoskinke 1 gang i uken



Varm-mat og supper til lunsjavgtale.

-Kylling curry m/ris - Marinerte kyllinglår m/potetsalat - Albondigas m/stekte poteter

-Biffgryte m/ ris - Lapskaus m/flatbrød og smør - Chili con Carne m/ris

-Pasta Carbonara - Stekte nudler m/svinekjøtt og grønnsaker - Karbonadesmørbrød.

-Tom Kha Kai - Linsesuppe med lam og korriander-Purre og brokkolisuppe med egg

-Tomatsuppe med parmesan og kyllingfilet.

-Kan enkelt endre antall fra dag til dag.

-Fri levering for firma over 8 ansatte.

-Tilpasser også for vegetar og for allergier.

-Alle priser er eks. mva.

Møte-konferanse-kurs

Komplett møtemat-brikke kr 195,-

Møtemat med valgfri drikke, frukt, kaffe og te-brød. Leveres i plastbrikke med lokk, eller som en ferdig oppsatt buffet. 3 typer brød og rikelig utvalg av pålegg.



Lunsj-buffet kr. 149,-

Skinke, røkelaks med eggerøre, oppdelte egg, ostebord, frisk blandet salat, dressing, brød og smør.



Focaticca kr 48,-

Reker m/majones, laks m/eggerøre, roastbiff m/løk, skinke/eggerøre, kylling.



Kyllingsalat kr 75,-

Assorterte salater med kylling, ananas, rødløk, paprika og karrimajones. Tilbehør: Brød og smør.



Rundstykker kr. 34,-

Reker m/majones, laks m/eggerøre, roastbiff m/løk, svinestek, kokt skinke.



Snitter kr. 29,-

Assorterte med: Reker m/majones, laks m/eggerøre, roastbiff m/løk, svinestek, m/surkål, og kokt skinke.



Wraps kr 57,-

Velg mellom kylling, laks, eller biff.



- Vi skaffer også kaffe, te, juice, mineralvan, servietter, fat, kopper, mm.
- Trenger dere kokker og serveringspersonell kan det også skaffes.
- Min. 10 personer.
- Må bestilles senest kl 16 dagen før.

Overtidsmat

Hjemmelaget lapskaus. kr. 95,-

Tom Kha Kai kr. 130,-

Thai suppe med kyllingfillet.

Hjemmelaget hamburger kr. 139,-

Med salat og stekte poteter.

Kjøttkaker kr. 139,-

Servert med poteter, grønnsaker, erterstuing og brun saus.

Raspeballer kr. 139,-

Servert med vossekurv, svineknokke, bacon og kålrabistappe.

Chopsuey kr. 149,-

Servert med ris.

Friterte nudler kr. 149,-

Servert med diverse grønnsaker og svinekjøtt.

Lasagne kr. 159,-

Servert med hvitløksbaguetter og gresk salat.

Kylling curry m/ ris kr 159,-

Svinesteik kr. 165,-

Servert med surkål, friske grønnsaker og svinesaus.

Oksesteik kr. 199,-

Servert med poteter, grønnsaker saus.

Biffgryte kr. 219,-

Servert med brød, smør og ris.

Min. 10 personer.

Må bestilles senest kl 16 dagen før.

