

MENY FORSLAG

EL-MESSEN 2023



KALD MAT:

- Grov Baguette med ost og skinke: **68,-**
- Rustikk Baguette med salami og brie: **68,-**
- Grov Wrap med kylling, feta og syltet rødløk: **68,-**
- Grov wrap med hummus, bakt søtpotet og eple: **55,-** (Vegetar)
- Blings med surdeigsbrød, kyllingfilet, sennepsmajo, tomat: **78,-**
- Pasta salat med rød pesto, kylling, bakte grønnsaker, toppet med feta og syltet rødløk: **65,-**
- (Kommer i vegetar versjon uten kylling: **55,-**)
- Grove pizzaboller: **50,-**
- Focaccia med mozzarella, tomat og pesto: **68,-**

SØTSAKER:

- Kanelknuter **45,-**
- Nystekte sveler med smørkrem: **40,-**
- Brownies med nøtter: **40,-**

DRIKKE OG KIOSKVARER:

- Mineralvann: **35,-**
- Vann/kullsyre vann: **26,-**
- Kaffe/te: **25,-**
- Mango smoothie: **45,-**
- Bringebær smoothie: **45,-**
- Clean Green smoothie: **45,-**
- Kvikk lunsj, stratos, new energy: **30,-**

VARMMAT:

- Fiskesuppe fra søstrene hagelin: ?

UTSTILLERE:

- Pris pr. porsjon varm mat i vestlandshallen: **180,-**

KAFEEN I VESTLANDSHALLEN:

Buffet til utstillere fra 13.00 - 15.00, fredag – søndag.

Fredag: Lasagne, brød, smør, salat og dressing.

Lørdag: Kyllinggryte rød curry og kokos. Ris, brød, smør og salat.

Søndag: Helstekt svinenakke, gremolata, amandine, rotgrønnsaker, brød, smør, aioli og salat.

PRISER UTSTILLERE:

- Grov Baguette med ost og skinke: **60,-**
- Rustikk Baguette med salami og brie: **60,-**
- Grov Wrap med kylling, feta og syltet rødløk: **60,-**
- (Vegetar) Grov wrap med hummus, bakt søtpotet og eple: **40,-**
- Blings med surdeigsbrød, kyllingfilet, sennepsmajo, tomat: **68,-**
- Pasta salat med rød pesto, kylling, bakte grønnsaker, toppet med feta og syltet rødløk: **50,-**
- Grove pizzaboller: **40,-**

SØTSAKER:

- Kannelsnurrer: **35,-**
- Nystekte sveler med smørkrem: **30,-**
- Brownies med nøtter: **30,-**

DRIKKE OG KIOSKVARER:

- Mineralvann: **35,-**
- Vann: **22,-**
- Kaffe/te: **15,-**
- Mango smoothie: **35,-**
- Bringebær smoothie: **35,-**
- Clean Green smoothie: **35,-**
- Kvikk lunsj, stratos, new energy: **25,-**



Dette er et forslag til meny. Kan endres og det er mulig at ikke alle enhetene er med i det endelige forslaget.

Vårt fokus på bærekraft er å bruke mest mulig lokal mat og helst fra Bergens området. Våre påsmurt er fulle av grønne salater og grønnsaker. Våre salater som er brukt i påsmurt og lignende kommer fra Toppe gartneri, bakevarer til blingser og lignende kommer fra Bakst og Bryggehuset på Nyborg.

Boller fra Søtt og salt. Suppe fra Søstrene Hagelin i Bergen.

Vi vil prøve å formidle dette gjennom menyen som vi henger opp i kafeen. Ellers er produktene våre hjemmelaget og nesten ingen ferdig prosesserte varer.

Kildesortering: Vi ønsker å ha sortering for Matavfall, restavfall, og tomgods i restauranten. Vi ønsker at det kan merkes godt med tydelige skilt. Samme i vår avluke, men der kan vi også tilføye en for plastikk.