

## Kontakt oss

Sluttede selskaper: Tlf.: 905 76 578  
E-post: [camilla@sias.no](mailto:camilla@sias.no)

For bordbestilling: Tlf.: 905 76 578  
E-post: [camilla@sias.no](mailto:camilla@sias.no)

Catering: Tlf.: 906 32 419  
E-post: [rho@sias.no](mailto:rho@sias.no)

*Ønsker du hjelp til å sette sammen en meny, eller har du spesielle ønsker til ditt arrangement? Ring oss gjerne på telefon 906 32 419. Epost: [rho@sias.no](mailto:rho@sias.no)*

Vi minner om våre

### Kurs- og konferanselokaler på Studentsamfunnet

- \* Møter, konferanser, fest og kultur
- \* Fra 10 til 750 personer
- \* Funksjonelle og trivelige lokaler m/ AV-fasiliteter
- \* Innholdsrik meny og catering

For mer informasjon og bestilling, ta kontakt med:

Driftsleder: tlf: 905 76 578  
E-post: [camilla@sias.no](mailto:camilla@sias.no)

Spisesteder: tlf: 906 32 419  
E-post: [rho@sias.no](mailto:rho@sias.no)



## JULEMENY 2016



Velkommen til julebord på  
Studentsamfunnet

For bordbestilling:  
Tlf.: 905 76 578  
E-post: [camilla@sias.no](mailto:camilla@sias.no)

# JULEBUFFÉ

Kald mat: Rak ørret med lefse, rømme og rødløk.  
Gravet laks med sennepssaus.  
Røket laks med eggerøre.  
Pocherte ørretmedaljonger med reker og krepsehaler.  
Sild.  
Hjemmelaget leverpostei med bacon og sopp.  
Julesylte med rødbeter og sennep.  
Lammerull.  
Roastbeef med remulade.  
Sennepsglasert juleskinke med waldorfsalat.  
Kalkunbryst og potetsalat.

Varm mat: Lutefisk med ertestuing, baconfett og poteter.

Ribbe tradisjonelt servert med julepølse, medisterkaker, surkål, rødkål, svsker, poteter og julesaus.

Pinnekjøtt med vossakorv, kålrotstappe, sjy og poteter.

Dessert: Multekrem            Frisk fruktsalat  
Riskrem                Karamellpudding  
Oster                    Kaffe og småkaker

Priser: Studenter;        kr 340,-  
Ikke-studenter;    kr 550,-

Bordbestilling / henv. på tlf. 90576578

# CATERING

Juleribbe: Medisterkaker, julepølse, rødkål, surkål, poteter og saus.        kr 280,-

Pinnekjøtt: Vossakorv, kålrotstappe, poteter og sjy.                                kr 310,-

Dessert: Karamellpudding                kr 65,-  
Riskrem                                        kr 65,-  
Multekrem                                    kr 75,-

# SLUTTEDE SELSKAPER

Lutefisk: m/ baconfett, ertestuing og poteter. kr 445,-  
Serveres 2 ganger.

Ribbe: m/ medisterkake, julepølse, rødkål, surkål, poteter og saus.        kr 405,-  
Serveres 2 ganger.

Pinnekjøtt: m/ vossakorv, kålrotstappe, poteter og sjy.                                kr 445,-  
Serveres 2 ganger.

Dessert: Karamellpudding                kr 85,-  
Riskrem                                        kr 85,-  
Multekrem                                    kr 100,-

