

# Meny



**Kaffe, te, varm sjokolade, espressovarianter og vann, kr 39**

**Kaffe, te, varm sjokolade, espressovarianter og vann med påfyll/hele dagen, kr 65**

**Mineralvann – 0,5 l, kr 49**

**Juice – 0,35 l, kr 49**

**Helt nøtt, kr 36**

Assorterte nøtter/nøttemix

**Kickstart, kr 39**

Skogsbær, vaniljeyoghurt og müsli og servert lagvis i glass

**Dagens smoothie, kr 39**

Friskt mellommåltid av frukt og bær

**Dagens søte, kr 49**

Bakst, kaker, cookies, muffins, vafler o.l.

**Oppskåret frukt, kr 49**

Sesongens friske frukter

**Grønnsaker med dipp, kr 49**

Sesongens grønnsaker med hjemmelaget dipp

**Bruschetta, kr 75**

3 stk. pr. pers med eksempelvis tapenade/bakt tomat, ostekrem/spekeskinke og ratatouille/parmesan

**Wraps, kr 75**

Hvetetortillas med saftig fyll av kylling, kremost og bakt paprika, taco eller vegetar med spicy limeyoghurt, karrilinser og syltet rødløk

**Rundstykker, kr 49**

Halve, grove med enkelt pålegg som ost, skinke, hamburgerrygg m.v.

**Baguetter/Ciabatta, kr 75**

Nysmurt, grov baguette eller ciabatta med reker og majones, røkt kalkun og kremost eller vellagret ost og varmrøkt skinke

**Klassiske smørbrød, kr 75**

Høye, åpne smørbrød med reker og majones, brie og limegele, roastbeef og remulade eller røkelaks og eggerøre

# Bjørsvika

## Konferansesenter



### Dagens salat, kr 125

Velg mellom romersk, gresk eller med kylling o.l  
Serveres med brød og smør.

### Gla'pakke, kr 150

Kaffe, te, dagens bakst og CarePacks™. Minimum 10 pers.

### Frokostpakke, kr 175

Kaffe, te, juice, frisk frukt, kickstart, halvt grovt rundstykke med enkelt pålegg



### Smak av Atrium (2-20 personer), kr 275

For servering i møterommene.

Presenteres på fat med fem gode råvarer etter sesong og noe søtt.

### Lunsjbuffet (kl 1130-1300), kr 345

I buffetrestauranten i 3. etasje kan du velge blant varme og kalde retter laget av sesongens beste råvarer.

På varmmatsbuffeten anretter kokken herlige retter av kjøtt og fisk sammen med varme og kalde grønnsaksgarnityrer – som også kan nytes som rene vegetarretter.

Delikate oster og dessertkaker runder av måltidet, og dagens smak av yoghurtis eller sorbet sørger for en frisk avslutning.



### Tapas-/fingermatbuffet, kr 345

Et rikt sortiment av sesongens fisk, kjøtt og vegetar med smaker fra inn- og utland – delikat servert på fat – med salater, brød, sauser og selvfølgelig noe søtt.

Perfekt å mingle til, både som lunsj og ettermiddagsservering.

Lages som fingermatbuffet for store grupper, eller når du vil ha plass til et glass i hånden.



### Øl – 0,33 l, kr 69

### Vin – flaske, fra kr 425

Rød, hvit og musserende

Noe du savner i menyen?  
Spør oss! Alle rettigheter.