



# Meny

Follo museum  
i samarbeid med Arena Catering

# Konferanse

Alle priser per person.

Kaffe/te	35,-
Oppskåret frukt	45,-
Mini wienerbrød	35,-
Mini brownies	35,-
Amundsens «polkjeks»	35,-





# Lunsj

Wraps med biff eller kylling pestoaioli, sprø grønnsaker og bulgur	125,-
Superbowl med kylling eller oksekjøtt med bønner, juliennegrønnsaker, japansk ris, syltet rødløk og ponzu/chili emulsjon	165,-
Surdeigssandwich med pisket brunet smør, røkt skinke, jarlsberg, crispy salat og paprika	110,-
Focaccia sandwich med grillet kylling, crispy salat, tzatziki og tomat	110,-



## Varm lunsj eller enkel middag

Fransk bondegryte på høyrygg av okse  
bacon, rødvin og rotgrønnsaker. Serveres med potetmos,  
grønn salat med syltet rødløk, pestokrem og fersk focaccia.

275,-

Lapskaus kokt på oksekjøtt  
rotgrønnsaker og poteter med urter. Serveres med nystekte  
rundstykker og pisket, brunet smør

195,-



# Selskapsmeny

Sukkersaltet laks på potetkrem  
med rugbrød, syltet agurk, rødbet og norske urter

\*

Langtidsstekt okse  
med fondantpotet, bernaiseemulsjon, småløk og urtesaus

\*

Hvit sjokolademousse  
med bringebær og appelsin, yuzu og red velvet

Pris per person: 795,-



## Om Arena Catering

Arena catering ble stiftet i 2012 av eiere Henrik Flesche og Thomas Bergseng. Med vår erfaring og fartstid fra Lysebu kurs- og konferansesenter, De fem stuer og Statholdergaarden er kompetanse innhentet til alle mulige selskap og anledninger. Eiere er også kokkene, og sjåførene, så her er det ett lite firma med tett bånd til sine kunder. Kvalitet og kundeservice i meget høyt fokus.

Vi gleder oss over å kunne samarbeide med Follo museum.