



# Festmeny

Høsten 2018

Under finner dere menyen som vil være tilgjengelig under deres besøk på Studenterhytta NTNUI.

Dere velger selv hvor mange og hvilke retter som skal serveres, slik at måltidet blir skreddersydd din gruppes behov. Menyen vil være den samme for hele gruppen med mindre annet er avtalt.

Prisene som er oppgitt under hver rett er per person.

Når dere har fastsatt hvilken meny dere ønsker, endelig antall gjester og eventuelle allergier (spesial kost), ta kontakt direkte med vår flotte kokk Stine. Dette må gjøres senest 7 dager før arrangementet, gjerne før.

Ved andre spørsmål, send oss gjerne en e-post.

Studenterhytta NTNUI

[Booking@studenterhytta.org](mailto:Booking@studenterhytta.org)

Stine Nilsen | Tlf 95246818 | e-post: [staine33@hotmail.com](mailto:staine33@hotmail.com)

## forretter

*Lakserull med salat*

*Kr 45,-*

*Kremet blomkålsuppe med brød*

*Kr 40,-*

*Sweet chili marinerte reker, salat og toast*

*Kr 45,-*

## Hovedretter

*Kyllinggryte med kokosmelk. Serveres med ris*

*Kr 170,-*

*Kremet biffgryte med urter. Serveres med amadinepoteter*

*Kr 180,-*

*Rød Bacalao. Serveres med brød og smør*

*Kr 170,-*

*Pulled pork burger med coleslaw og båtpoteter*

*Kr 160,-*

*Vegetarbuffet (masse forskjellig godt)*

*Kr 155,-*

## Dessert

*Tropisk frukt med vaniljekrem*

*Kr 35,-*

*Sitronfromage med Brownies*

*Kr 45,-*

*Kirsebærkompott med vaniljekrem og sjokoladekjeks*

*Kr 45,-*