



MILLENNIUM KAFÉ

**SELSKAPSMENY FOR
«SPIREHAGEN»**

2025

**alle våre menyar kan gjerast glutenfri og laktosefri*



LEIGEPRISAR FOR «SPIREHAGEN»

«Spirehagen»

2.etg - Kapasitet ca. 40-50 stk.

Spirehagen ligg i 2.etg og er vårt største møterom. Det er ypparleg til større samlingar som barnedåp, konfirmasjon og andre markeringar. Rommet har plass til ca. 40-50 personar.

Rommet er utstyrt med to 86 toms TV skjermar og eit svært godt lydanlegg med mikrofon.

I tillegg har lokalet tilgang på ein stor balkong der ein kan nyte frisk luft.

Parkering er tilgjengeleg via kommunale sentrumsnære parkeringsplassar.

Inngang til lokalet vert via dør som går ut mot tusenårsplassen. Dersom ein treng heis er dette tilgjengeleg via inngangsdør mot sjøen merka med `89`.

Det er anbefalt å leige kjøkenhjelp av oss, samt dukar og anna.

Dette koordinerast med vår selskapsplanleggar.

Eit atterhald om leige av lokalet er at ein nyttar Millennium Kafé til matlevering.

Sjå på dei neste sidene for ein smakfull og variert selskapsmeny.

Leigepris per arrangement: NOK 5000,-

Matlevering kjem i tillegg.



ALTERNATIV 1

«Millenniums bord»

Minimum 15 personar. NOK 560,- per person.

Barn 3-12 år 190,-

Kalde rettar

-Sylta grønsaker

-Panzanella- italiensk brød, salat med tomat, agurk, selleri, ansjos og kapers.

(allergen: kveitegluten, fisk og selleri)

-Bønnesalat med ruccola- og myntepesto.

(allergen: mandel og mjølk)

-Gresk potetsalat.

(allergen: sennep)

-Gulrotsalat med quinoa, appelsin og feta.

(allergen: laktose og cashewnøtter)

-Varmrøkt laks med peparrotkrem.

(allergen: fisk og laktose)

-3 typar spekemat.

-3 typar modne ostar servert med marmelade og kjeks.

(Allergen: laktose og kveitegluten)

-oliven, cornichon og salte mandlar.

(allergen: mandel)

-Focaccia, urteaioli og smør.

(allergen: kveitegluten, egg, sennep og laktose)

Varme rettar

-1 valfri varmrett frå side 4/5.

Dessert

-Tjukkmjølks-pudding med sesongens frukt og bær.



ALTERNATIV 2

«Varme rettar»

Minimum 15 personar

KREMA VILTGRYTE

Viltkjøt, grønsaker, sopp og bacon.

Servert med tyttebær og potetpuré eller bakte småpoteter.

NOK 325,- *per person.*

(allergen: laktose og sennep)

STROGANOFF

Krema oksegryte servert med salat, sylteagurk, raudbeter og potetpuré eller ris.

NOK 259,- *per person.*

(allergen: laktose)

HUSETS RAUDE BACALAO

Tomatisert klippfiskgryte med ndjua, potet, kapers og oliven. Focaccia og smør.

NOK 325,- *per person.*

(allergen: fisk)

BOEUF BOURGUIGNON

Klassisk fransk gryte med storfekjøtt, sopp, løk og gulrot.

Serverast med selleri- og potetpure.

NOK 345,- *per person.*

(Allergen: selleri, melk og kveitegluten)



ALTERNATIV 2

«Varme rettar»

Minimum 15 personar

BRENNSNUT

Suppe kokt på saltkjøt av lam og grønnsaker.

Serverast med flatbrød og smør.

NOK 215,- per person.

(Allergen: laktose og kveitegluten)

BUTTERCHICKEN

Krema kyllinggryte servert med basmati ris og krema agurksalat.

NOK 295,- per person.

(Allergen: melk)

MAROKKANSK LAMMEGRYTE

Orientalisk lammegryte servert med couscous og gulrotsalat.

NOK 325,- per person.

(Allergen: melk)

KALVEKJAKE «OSSO BUCO»

Klassisk Italiensk gryte der vi brukar kjake istadenfor skank.

Serverast med potetpure og gremolata.

NOK 325,- per person.

(Allergen: melk og selleri)



ALTERNATIV 3

«Snittar»

Fire typar snittar.

NOK 225,- per person

Minimum 10 personar.

Roastbeef, estragonmajones, sylteagurk, salat og raudlauk.

(allergen: egg, sennep og kveitegluten)

Eggesalat, røykelaks og salat.

(allergen: egg, sennep, fisk og kveitegluten)

Skagenrøre, salat og reddik.

(allergen: Skaldyr, laktose, sennep, egg og kveitegluten)

Pragerskinke, brie, salat og marmelade.

(allergen: laktose og kveitegluten)



ALTERNATIV 4

«Croustini»

*Minimum 10 personar
Sprø toast med herleg topping.
Perfekt som minglemat.*

Skagenrøre og reddik.

(Allergen: Kveitegluten, skaldyr, egg, sennep og laktose)

Tapenade.

(Allergen: Kveitegluten, pinjekjerner og fisk)

Ricotta, timian og honning.

(Allergen: Kveitegluten og laktose)

Røykelaks og peparotkrem.

(Allergen: Kveitegluten, fisk og laktose)

Tunfiskrøre med tynne skiver av kalv.

(Allergen: Kveitegluten, fisk, egg og sennep)

Oksetartar, sylta lauk og speka eggeplomme.

(Allergen: Kveitegluten og egg)

Røkt auberginepure og spekeskinke.

(Allergen: Kveitegluten)

3 typar - NOK 89,- *per person.*

4 typar - NOK 119,- *per person.*

5 typar - NOK 149,- *per person.*

6 typar - NOK 179,- *per person.*

7 typar - NOK 209,- *per person.*



KAFFI OG KAKER

«Kaker»

Minimum 10 personar.

Alle våre kaker er laga på huset og er nok til 16 personar.

Sjokolademousse-kake NOK 750,-

Suksessterte NOK 730,-

Bakt ostekake med sesongens bær NOK 850,-

Pasjonsfrukt- og bringebærkake NOK 840,-

Makronar NOK 25,- per stk.

*Ta kontakt ved spesielle kakeønsker for dåp/konfirmasjon.

«Kaffi»

Kapasitet 4stk x 4 liter thermo kanner

Kaffi må traktast av leietakar sjølv ihht instruks.

2 liter kaffi NOK 120,-
tilstrekkeleg til ca. 10 koppar.

4 liter kaffi NOK 240,-
tilstrekkeleg til ca. 20 koppar.

6 liter kaffi NOK 360,-
tilstrekkeleg til ca. 30 koppar.

8 liter kaffi NOK 480,-
tilstrekkeleg til ca. 40 koppar.

Kaffifløyte NOK 8,- per stk.



«Juice»

Flytende eple frå Loen – NOK 65,-
Bringebærsaft frå Askim – NOK 65,-
Rabarbradrikk Safteriet 740ml – NOK 130,-

«Mineralvatn»

Coca-Cola 330ml – NOK 45,-
Coca-Cola zero 330ml – NOK 45,-
Pepsi Max 330ml – NOK 45,-
Fanta 330ml – NOK 45,-
Sprite 330ml – NOK 45,-
Arctic Sparkling sitron 330ml – NOK 40,-
Eira Sparkling Naturell 330ml – NOK 40,-