



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,-



Koldtbord med varmt

kr 465,- pr. pers

Grove karbonader med bløtsteckt løk

Krydderstekte kyllingklubber

Hjemmerøkt laks med eggerøre

Grillet kylling «provençal»

Hjemmelaget roastbeef med dansk remulade

Skipperskinke med klassisk potetsalat tilsmakt urter og crème fraîche

Pastasalat med rucculapesto og soltørkede tomater

Grønn salat med sjalottløkvinaigrette

Surdeigsbrød

Focaccia med rosmarin og havsalt

Hjemmelaget aioli og pisket smør med havsalt



Klassisk tapas

kr 465,- pr. pers

Serranoskinke

Manchego

Oliven marinert med persille, hvitløk og sitron

Bruschetta med tomat og pesto

Tomatsalat med mozzarella og rødløk

Grillet squash og auberginsalat med sitron

Pastasalat med parmesan, tomater og pesto

Focaccia og surdeigsbrød med aioli og pisket smør tilsmakt havsalt

Scampi og norsk chorizo med pimenton

Confiterte kyllinglår med hvitløk og urter

Albondigas i tomatsaus

Patatas bravas



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.