



Her er vår meny for Catering, fra oss i Samskipnaden Tromsø

ALT OM BESTILLING OG LEVERING FINDES PÅ SISTE SIDE

samskipnaden.no

Lunsj

CATERING /
DEKKET BORD

Rundstykke/snitter

Halvt smurt rundstykke eller en snitte med
assortert pålegg: vegetar-, fisk og/eller kjøttpålegg

Allergener: Gluten i brød, pålegg varierer, hør med kantinen

Kan lages laktose- og glutenfri

48,-/52,-

Sandwich

Mindre sandwich med assortert pålegg: vegetar-,
fisk og/eller kjøttpålegg

Allergener: Gluten i brød, pålegg varierer, hør med kantinen

88,-/95,-

Baguette og wraps

Hel baguette eller wrap med assortert pålegg:
vegetar-, fisk og/eller kjøttpålegg

Allergener: Gluten i brød, pålegg varierer, hør med kantinen

Baguetter kan lages glutenfri / begge kan lages laktosefri

88,-/95,-

Dagens pastasalat

Med vegetarprotein, fisk- eller kjøtt

118,-/128,-

Lunsjbuffet

Plukk fra lunsjbaren (salat, varmmat eller påsmurt).
Inkl. en kopp kaffe/te

195,-/211,-



Lunsj

CATERING /
DEKKET BORD

Tapastallerken – klassisk* MIN. 10 PERSONER

Et variert utvalg av smakfulle retter og tilbehør sammensatt av kjøkkenet. Serveres med ferskt brød, passende tilbehør og sesongens utvalgte smaker.

Allergener: Varierer avhengig av innhold av retter. Spør kantinen

232,-/252,-

Tapastallerken – vegansk* MIN. 10 PERSONER

Et smakfullt utvalg av plantebaserte retter og tilbehør sammensatt av kjøkkenet. Serveres med ferskt brød, veganske tilbehør og sesongens utvalgte råvarer.

Allergener: Varierer avhengig av innhold av retter. Spør kantinen

232,-/252,-

Mini tapasbuffet* Tapastallerken – klassisk*

Et utvalg av lune og kalde retter

Allergener: Varierer avhengig av innhold av retter. Spør kantinen

281,-/305,-

*VI SERVERER TAPASTALLERKEN TIL BESTILLINGER UNDER 50 PERSONER, BESTILLINGER OVER 50 PERSONER SERVERER VI MINI TAPASBUFFET.

Faller du
for fristelsen,
så nyt den
i alle fall!

Paul Prodhomme

Varm mat

lunsj, middag eller overtidsmat

Dagens suppe

Vår populære veganske suppe med foccaciabrød

Suppen er laktose- og glutenfri. Allergener: Selleri, gluten (hvete) i brødet

Spicy fiskesuppe

Servert med foccacia

Allergener: Gluten (hvete), fisk. Kan inneholde skalldyr

Samskipnadens bacalao, rød eller hvit

Med klippfisk fra Halvors. Servert med foccacia

Allergener: Gluten (hvete), melk i hvit bacalao

Meksikansk gryte

Velg mellom okse, svin, kylling eller vegansk

Servert med ris og nachos

Indisk daal

Velg mellom okse, svin, kylling eller vegansk

Servert med naanbrød

Allergener: Selleri, hvete

Asiatisk buffet

Biffstrimler med paprika, vårløk og sopp (soya, hvete, sesam)

Svinekjøtt med grønnkål, gulrot og rødløk (soya, hvete, sesam)

Kylling med minimais, vannkastanjer og rødkål (soya, hvete, sesam)

Edmamebønner med sesam, soya og kålsalat (soya, hvete, sesam)

Sauser: Teriyaki, hoisin, sweet & sour, pang gang o.l (soya, hvete, sesam, fisk)

Ris

Eggnudler (hvete, egg)

CATERING /
DEKKET BORD

111,-/121,-

138,-/150,-

208,-/226,-

208,-/226,-

208,-/226,-

347,-/385,-



*MINIMUMBESTILLING ER 20 PERSONER

Møtepakker

CATERING /
DEKKET BORD

Den grønne*

Morgenkaffe og fruktfat

Lunsj – vegansktapastallerken og en brus/mineralvann 0,5 l

Ettermiddagskaffe og kake

425,-/448,-

Liten pakke*

Morgenkaffe og fruktfat

Lunsj – baguette/wraps og en brus/mineralvann 0,5 l

Ettermiddagskaffe og kake

281,-/291,-

Stor pakke*

Morgen kaffe og fruktfat

Lunsj – tapastallerken og en brus/mineralvann 0,5 l

Ettermiddagskaffe og kake

425,-/448,-

*Allergener på møtepakkene variere avhengig av innhold.

Hør med kantinen

You don't
need a silver
spoon to eat
good food!

Lisa Vivoll Straume

Drikke

Kaffe/te PER PERSON

35,-/38,-

Kaffe eller te PER KANNE (10 kopper)

155,-/168,-

Varm kakao PER PERSON

Allergener: Melk

36,-/39,-

Brus/mineralvann 0,5 l

Assortert, skriv inn ønsker ved bestilling

44,-/47,-

Juice 0,25 l

Eple eller appelsin

34,-/37,-

Juice 0,50 l

Eple eller appelsin

43,-/46,-

Isvann med smak

Kun på dekket bord

-/50,-

Smoothie

Gulrot/ingefær eller blåbær/yoghurt

Allergener: Kan inneholde melk, hør med kantinen

48,-/52,-

CATERING /
DEKKET BORD



Søtt og sunt

Oppskåret frukt på fat PER PERSON

35,-/38,-

Chiagrøt med topping

49,-/53,-

Allergener: Melk

Vaffel

Med brunost

Allergener: Gluten (hvete),melk, egg

34,-/37,-

Assorterte kjeks

Utvalg av kjeks på fat, per person

Allergener variere avhengig av kjeks, hør med kjøkken

29,-/31,-

Skuffekake PER STYKKE

Allergener variere avhengig av kake, hør med kjøkken

45,-/49,-

Vegansk sjokoladecake PER STYKKE

Allergener: Cashewnøtter

Gluten- og laktosefri

55,-/59,-

Kanelknote

Allergener: Gluten (hvete), melk, egg, soya

45,-/49,-



Hele kaker

CATERING /
DEKKET BORD

Bløtkake 15 STYKKER (Gluten, melk, egg) Kan lages gluten - og laktosefri	1015,-/1103,-
Bløtkake 30 STYKKER (Gluten, melk, egg) Kan lages gluten - og laktosefri	1831,-/1990,-
Marsipan grønn genser 8 STYKKER (Gluten, melk, egg, nøtter og mandler)	560,-/609,-
Marsipankake 15 STYKKER (Gluten, melk, egg, mandler) Kan lages gluten- og laktosefri	943,-/1028,-
Marsipankake 30 STYKKER (Gluten, melk, egg, mandler) Kan lages gluten- og laktosefri	1785,-/1940,-
Islandskake 12 STYKKER (Melk, egg, soya)	682,-/740,-
Rund eplekake 16 STYKKER Glutenfri (Melk, egg)	532,-/578,-
Gulrotkake 30 STYKKER (Gluten, melk, egg, soya)	948,-/102
Oreokake 12 STYKKER (Gluten melk, egg, soya)	681,-/740,-
Solveigskake 12 STYKKER Spor av gluten og laktosefri Melk, egg, soya)	613,-/665,-
Sjokoladekake uten fyll 30 STYKKER (Gluten (hvete), melk, egg)	1013,-/1103,-
Sjokoladekake med sjoko/vaniljekrem 15 STYKKER (Gluten, melk, egg, soya) Kan lages glutenfri	762,-/828,-
Sjokoladekake med sjoko/vaniljekrem 30 STYKKER (Gluten, melk, egg, soya) Kan lages glutenfri	1257,-/1365,-
Verdens beste 15 STYKKER (Gluten, melk, egg, mandler)	728,-/790,-
Verdens beste 30 STYKKER (Gluten, melk, egg, mandler)	1373,-/1493,-
Annet fyll eller tekst på kake (Allergener varierer, hør med kantinen)	63,-
Sukkerbilde på kaka	213,-

Jeg skulle ikke
spise den, jeg
skulle **bare**
smake på den!

Ole Brumm

Selskapsmeny

CATERING /
DEKKET BORD

Tapas

357,-/388,-

Ostefat med kjeks og marmelade (melk, hvete)

Spekemat med frukt og oliven

Spanske tapasboller med chili-tomatsaus (melk, sulfitt)

Dadler med bacon

Kyllingspyd (hvete, peanøtt, sennep)

Dagens hvite fisk med purè (fisk, melk)

Asiatisk rekesalat (skalldyr, soya, sesam)

Søtpotet falafel (hvete, selleri)

Marinert blomkål

Lun fransk potetsalat (sennep)

Sesongens grønnsaker med urteolje

Kikerterdip

Aioli (Melk, egg, sennep)

Serveres med focaccia (hvete)

*MINIMUMBESTILLING ER 20 PERSONER

Denne kan lages vegetarisk, ta kontakt med kjøkkenet.





Håper du fant noe som fristet!

Alle bestillinger under 10 personer
forplejning hentes og evt. utstyr
returneres til kantina

Ardna: ingen levering fra 01.11- 01.04

**Levering til UiT, studenter og
studentorginasjoner** koster 200 kr.
(gjelder bestillinger under 3.000 kr.)

**Levering til eksterne kunder, og
UiT utenfor campus** koster 400 kr.

Bestilling:

catering@samskipnaden.no

Telefonnumre til kantiner finnes på vår
nettside

Spørsmål vedr. faktura:

anita.sarre@samskipnaden.no

Alle priser er inkl. mva

Det beregnes 15% mva ved
catering (hentning/levering)
og 25% ved dekket bord
(servering i våre lokaler)