



Meny Studenterhytta

Rettene leveres av Sit Catering

Hovedretter

Kjøttkaker i brunsaus, ertestuing, kokt potet og tyttebær	129,-
Dagens fangst med tilbehør og potet, pasta og ris	167,-
Laks med dagens tilbehør og potet, pasta og ris	228,-
Brun lapskaus med flatbrød og smør	150,-
Fiskegrateng og råkost	133,-
Rømmegrøt med smør, sukker og kanel	109,-
Chili sin carne med ris	99,-

Desserter

Riskrem med rødsaus	75,-
Karamellpudding med krem	75,-
Tilslørte bondepiker	75,-
Konfektkake med bringebær	83,-

Praktisk info:

- Til utleie kan man velge enten 1 eller 2 retter. Dersom dere vil ha to retter skal det være like mye av hver rett. F.eks. 50 porsjoner med fiskegrateng og 50 porsjoner med rømmegrøt. Alle rettene kan gjøres allergenvennlig eller versjoner som er vegetarianske eller veganske. Cirka 2 uker før arrangementet (eller før) må dere ha valgt hva dere ønsker å spise + antall porsjoner. Da ordner vi med bestilling og transport opp til hytta.
- Vi bestiller nok mat slik at hyttevaktene og gruppevaktene også får mat under arrangementet.
- Det er mulig å ønske seg noe annet enn disse rettene, men det er ikke garantert at Sit kan lage det. Videre kan dere også ordne med egen cateringmat selv dersom dere heller ønsker det, men da er det deres ansvar å bestille og fikse transport opp til hytta. Dere kan ikke bruke kjøkkenet på hytta, så husk på det dersom dere bestiller mat selv. Derfor anbefaler vi å dra nytte av denne ordningen vi har med Sit.