



Trakteriet
Meny

PÅSMURT OG ANNET GODT

Cafébrød

Assortert brød fylt med pålegg som reker & majones, roastbiff & remulade, ost og skinke fra Strøm Larsen
røkt laks med Philadelphia, salami og brie, eller gresk salat

kr 94,-

Wraps fylt med salat og dressing

Velg mellom kylling, tunfisk, reker eller vegetar

kr 94,-

Halve rundstykker

Jarlsberg, skinke fra Strøm Larsen, salami eller okserull

kr 54,-

Lux pålegg som reker, roastbiff, røkelaks eller norsk brie

kr 65,-

Tradisjonsrike smørbrød

Reker & majones, røkt laks med eggerøre, roastbiff & potetsalat,
tomat & mozzarella fra den Blinde Ku eller pepperpaté & bacon

kr 127,-

Muslibrød

Grovt brød med tørket frukt og nøtter servert med brunost

kr 64,-



KONFERANSE & MØTEMAT

Frukt & Power

Oppskåret frisk frukt	kr 72,-
Assortert grønnsaksnacks med to typer dipp	kr 72,-
Dagens nylagde smoothie	kr 58,-
Bær med yoghurt og granula	kr 69,-

Kaker, gjærbakst og søtsaker

Gulrot- eller sjokoladecake	
Nystekte kannelsnurrer	
Muffins med havre og blåbær	
Grove scones	
Smurte lefser	
Powerbar med nøtter og rosiner	kr 47,-
Skål med Twist (5 pers)	kr 58,-
Makroner to stk.	kr 32,-



PAUSESERVERING

Velg mellom en eller to pauseserveringer. Her inngår oppskåret frukt og nøtter samt et tredje element som kokken bestemmer. For eksempel:

Små croissanter eller annet bakverk.

En pause: kr 105,- pr. person

To pauser: kr 131,- pr. person

LUNSJBUFFET

Vår lunsj er inspirert av lokalprodusert mat, og vil daglig variere ut fra tilgang og sesong. Vi serverer både kalde og varme retter.

Eksempler kan være retter som hjemmerøkt laks med pepperrotkrem, krabbeboller med tomatsalsa, kamskjell med sesamfrø og appelsincoulis, confiterte småtomater, rullade av landkylling, lammefilet med sennep og urter og oster fra den Blinde Ku.

Avrundes med frukt og søtt som blåbærkrem på havrebunn, nedlagte frukter og bær med nyrkrem, sjokolademousse og sitronterte. Lunsjbuffet inngår i Pluss dagpakken, men kan også bestilles hvis man ikke har dagpakke.

Pris inkludert kaffe eller te

kr 363,-



FINGERMATBUFFET

Fingermat passer for de som ønsker å avslutte møtet med en enkel og sosial mingling før man går hver til sitt. Serveringen foregår i lounge. Her kan man også få noe godt i glasset.

Utvalget vil kunne variere avhengig av tilgang/sesong.

Eksempler på utvalg av smaker:

Andebryst med pepperrotkrem
Aspargesbønner med parmesan
Ørretspyd med gressløkdipp
Quiche med skogsopp
Toast på oliventapanade
Steinovnsbrød, oliven og aioli

kr 468,- pr. person (minimum 20 personer).

Månedens vin pr flaske

kr 495,- pr. fl.

Øl på flaske

kr 68,- pr. fl.

Vi har alle rettigheter, og tilbyr et utvalg av viner med og uten alkohol. Våre medarbeidere vil komme med anbefalinger.



SMAKSOPPLEVELSER FRA ENTEN

NORGE, SPANIA ELLER FRANKRIKE

Passer for anledninger der man ønsker å sitte ned og ha et hyggelig måltid sammen i eget lokale. Bespising skjer i Trakteriet hvor vi har alle rettigheter. Utvalget vil kunne variere avhengig av tilgang og sesong. Salat, brød og smør inngår i alle valgene.

Norske smaksopplevelser

Einerrøkt stjernelaks med pepperrotkrem
Eple- og limemarinerte fjordreker
Tørket skinke fra Sjøk med vellagret fjelldronning
Varmrøket elg med tyttebærrømme
Gravet reinsdyr med eple- og rødløkspott
Urtebakt kveite med blåskjellsaus og småpoteter
Ramsløkbakt landkylling med ovnsbakte betar
Ragu på trønderfe med sopp & selleri
Tyttebærkokte epler med vaniljesaus
Krokankrem på nøttebunn med multelokk

Spanske smaksopplevelser

Chili Gaspazo
Spansk skinke med manchego og oliven
Ferskmarinert kveite m/koriander og lime
Tortilla de patatas
Grillede middelhavsgrønnsaker med pepperdipp
Hjemmelaget olivenbrød med aioli
Albondigas picante med borasca-saus
Escalibada Catalonia
Spanske grove pølser med urtesalsa
Crema Catalana
Arroz con leche med bringebær

Franske smaksopplevelser

Limegratinert sjøkreps

Blinis med skalldyrmousse og laksetartar

Spicy tunfisk med mangocoulis

Viltpâté med ristet pepper og cornichon

Honningglasert andebryst med pepperotkrem

Bouillabaise med sauce rouille og hvitløkstoast
Coq au vin med pommes
boulangères

Helstekt entrecôte med rødvinsjy

Crème brûlée

Andre muligheter

Dersom du har andre ønsker, kan vi skreddersy et opplegg tilpasset dine behov. Kontakt oss for mer informasjon.

KS Agenda Møtesenter
Haakon VII's gate 9
0161 Oslo

Epost: booking@ksagenda.no
www.ksagenda.no

Tlf. 24 13 27 50

KS-Agenda AS
Postboks 1378 Vika
0114 Oslo

Org. nr.: 988 386 839

Kuvertpris kr 820,- pr. person.

Minimum 60 personer (etter kl. 21.00 tilkommer tillegg i timepris.)

