

Hvem er vi – Furset Kantine?

«Vi er som deg. Vi liker det vi gjør. Og vi liker å gjøre det bra. Hos oss møter du ekte kokker som lager ekte mat inspirert av sesongens råvarer og egne oppskrifter.

Smaker som inspirerer sansene og måltidene som inspirerer til samling.

Hver eneste dag, hele dagen tilbyr vi sunn mat som gir nye krefter - servert av mennesker som bryr seg.»



F

Måltider laget med stolthet og kjærlighet for faget. Vår matfilosofi bygger på:

- **Kokkene i front:** Et åpent kjøkken der maten lages foran gjestene.
- **Kvalitet & variasjon:** Sesongbaserte menyer med ferske råvarer og inspirerende retter.
- **Personlig service:** Gjестene er i fokus med tilpasning for allergier og preferanser.

En restaurantopplevelse i arbeidshverdagen. Vi serverer ferske og smakfulle varme retter av kjøtt, fisk og vegetar, tilberedt à la minute.

Vårt tilbud inkluderer også friske salater, hjemmelagde supper, fristende pålegg og ferskt brød – alt laget fra bunnen av med sesongens beste råvarer.

F FURSET KANTINE

UKE 1

MANDAG

Vegetarisk - Chili Sin Carne
Kjøtt - Klassisk kalvefrikasse
med dill og rispilaff
Suppe - Fransk løksuppe med
gratinert toast

TIRSDAG

Vegetarisk - Melanzane
di parmigiana
Fisk - Lysing med parmesancrust
og sopprisotto
Suppe - Oksehaussuppe
med squash og sellerirot

ONSDAG

Vegetarisk - Linguini med
skogssopp og persille
Kjøtt - Pasta Alfredo
Suppe - Linse og spinatsuppe

TORS DAG

Vegetarisk - Pad thai med tofu,
aspargesbønner og peanøtter
Fisk - Saltbakt kolje med
tapenade og søtpotetpuré
Siuppe - Spansk potetsuppe
med purreløk og chorizo

FREDAG

Mexican Friday
Vegetarisk - Burritos De Frijoles Negros
Y Vegetales
Kjøtt - Carnitas Y tortillas
Fisk - Fishtacos med crispy nachos
Suppe - Hot Tacobean soup

UKE 2

MANDAG

Vegetarisk - Gratinert Portobello
med spinat og chevre
Kjøtt - Kremet Hjorteskav med
rotpure og tyttebær
Suppe - Fyldig blomkål og
brokkolisuppe med sprøstekt bacon

TIRSDAG

Vegetarisk - Stekt halloumi
med ratatouille
Fisk - Stekt Langefilet med petit
pois og fenikkel
Suppe - Tom yum goong
med kokoskrem og kylling

ONSDAG

Vegetarisk - Dampede
Grønnsaksdumplings med ingefærsoya
Skalldyr - Creole crabcake med tartar
saus spicy cornslaw og brioche-bun
Suppe - Blomkål og spinatsuppe

TORS DAG

Vegetarisk - Falafel-wrap med tzatsiki
Fisk - Letsaltet, bakt
torsk med caponata
Suppe - Kjøttsuppe med
rotgrønnsaker og røkt svineskank

FREDAG

Vegetarisk - Veggisburger av
selleri og hummus
Kjøtt - Bloody Mary Burger
Suppe - Vietnamesisk Pho med kylling

UKE 3

MANDAG

Vegetarisk - Indisk dal
med varmt nanbrød
Kylling - Pollo sinaola med
bønnesalsa og pico de gallo
Moules frites og aioli
Suppe - Kremet squashsuppe
med ramslæk

TIRSDAG

Vegetarisk - Soba nudler med
teryaki, daikon og boc choy
Fisk - Stekt Rødspette med sautert
grønnskål, pastinakk og estragonsaus
Suppe - Corn Chowder med kylling

ONSDAG

Vegetarisk - Shitake Bao med hoisin
Kjøtt - Svineribbe Bao med hoisin
Fisk - Kreansk fishbowl med Koreansk
fiskebowl med gochujangsaus, syltede
grønnsaker.
Suppe - Sapporo Ramen

TORS DAG

Vegetarisk - Rød thaicurry med tofu,
epleaubergine og sweet basil.
Fisk - Stekt brosmefilet med linserag
og sprø chorizo.
Suppe - Minestrone suppe

FREDAG

Vegetarisk - Saltbakt Sellerirot og
pepperrotkrem
Kjøtt - KC BBQ Ribs,
maispure, grillet søtpotet
Suppe - Klassisk kremet fiskesuppe

Lunsj på Strandveien 50

Åpent; kl 11.00-13.00

Lunsj til fast buffet pris etter avtale

- Forsyn deg av det du ønsker
 - Delikate salater
 - Ulike påleggssorter
 - Varmretter, alltid en vegetar- delikat lagt opp a la minutt fra kokken
 - Hjemmelaget suppe med tilbehør
 - Ferske brød og pisket smør
-
- Friskt vann tilsatt frukt/grønt
 - Glass stablet i hyller
 - Det er ingen brett
 - Bestikk i egne beholdere på stasjoner
 - Setter pris på om dere lar være å ta med mat, bestikk, tallerken, glass el.l. ut av spiseområdet



F

Få mer ut av kantinen

Furset+

- Fordelsprogram for våre kantinegjester
 - Nyhetsbrev
 - Konkurranser med priser til ulike arrangementer i Fursetgruppen
 - Månedlig trekning av gavekort kr. 3.000 til bruk på restauranter i Fursetgruppen
 - Inspirerende oppskrifter osv.

Road show, temadager og "take-over" restaurant

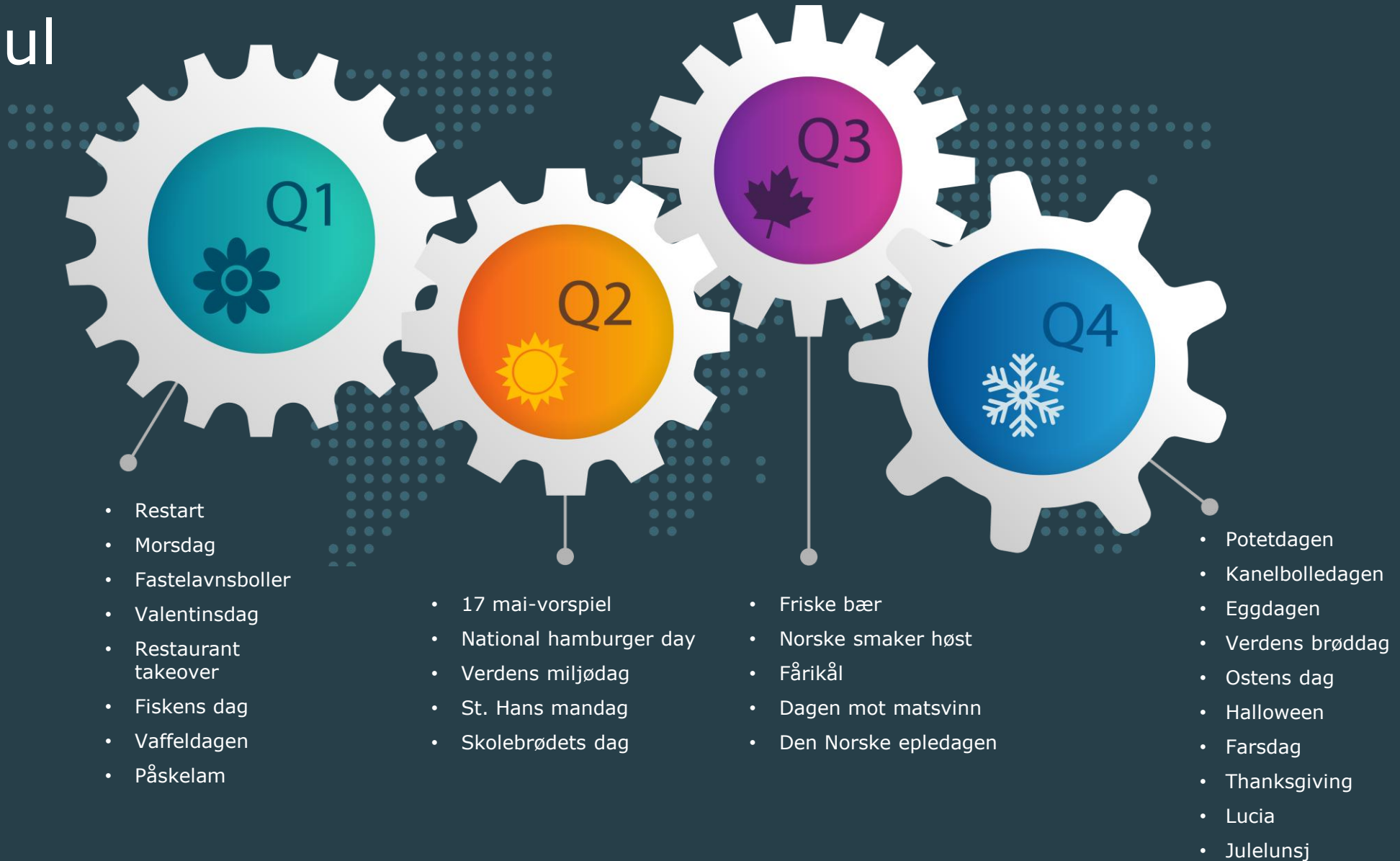
- Road show; besøk av en av våre restauranter – det serveres en signaturrett fra restauranten

Sosiale aktiviteter

- Skape aktivitet i bygget ved å arrangere ulike «happenings»
- Vi inviterer gjester på bygget til Wine makers dinner, fredagspils, pepperkakebaking med familie o.l.



Årshjul



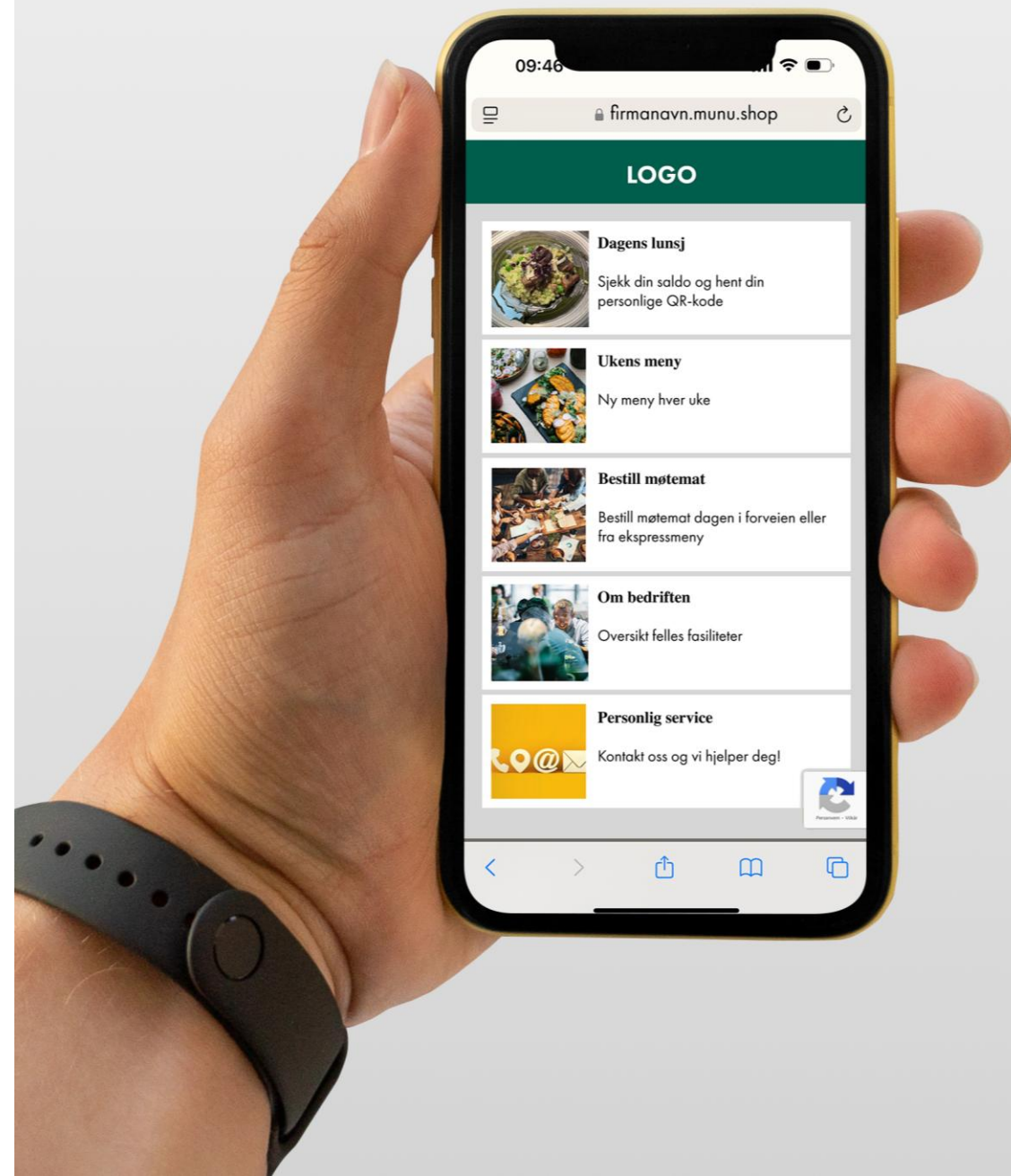
F



F

WEB portal – med designuttrykk fra bygget.

- Hvordan gjøre betaling?
 - Effektivitet – QR kode mobil eller adgangskort
 - Bippe for betaling på vei inn til spisestedet
 - På Min side finner du dine transaksjoner
- Bestillingsløsning
 - Møtemat
- Møteroms booking i møtesenter



Vi kan bistå med andre tjenester til deres leide lokaler

- Møteromstjenester
 - Beverting og servering
- Arrangement
 - Skreddersøm
 - Julebord, sommerfest, kick-off
- Kontortjenester
 - Fruktleveranser
 - Oppfølging av minikjøkken
 - Vedlikehold av kaffemaskiner
 - Vertskapstjenester/Resepsjonist
 - Kontorkaffe



F

Møtemat – Skreddersydd for produktive møter

- **Smakfull start på dagen** – Frokostservering med ferske bakevarer, smoothies, yoghurt med granola og sesongens frukt.
- **Lunsjalternativer** – Smørbrød, wraps, salater og varme retter, laget med ferske råvarer og balanserte smaker.
- **Pausemat og søte fristelser** – Energigivende snacks, nøtteblandinger, muffins og kaker.
- **Drikke** – Kvalitetskaffe, te, mineralvann og ferskpresset juice.
- **Fleksibel bestilling** – Enkelt via vår digitale plattform, e-post eller direkte kontakt.
- **Service i sentrum** – Profesjonell oppfølging for en sømløs opplevelse.



F

Catering – Skreddersydd for enhver anledning

- **Buffetløsninger** – Smakfulle varme og kalde retter, avrundet med utsøkte desserter.
- **Fingermat**– Eksklusive småretter inspirert av lokale og internasjonale delikatesser.
- **Tre-retters menyer** – Nøye sammensatte smaker og estetisk presentasjon for formelle anledninger.
- **Sesongbaserte menyer** – Skreddersydde menyer med årstidens beste råvarer.
- **Skreddersøm og fleksibilitet** – Vi tilpasser meny og servering etter kundens behov.



F