

Kafé Henrikke



Julemeny 2025.

Julelunsj

Eggerøre, røkelaks, spekeskinke, rødkålsalat, brie med pære og honning.

En bit ribbe, en medisterkake, saltbakte Morene poteter fra Nøtterøy.

Serveres med brød og smør a parte.

Kr. 239,- pr. person

Tallerkenservering. Minimum 10 personer. Prisen gjelder USN

Julemiddag

Klassisk Juletallerken:

Julens svineribbe med sprø svor, medisterkaker, medisterpølse, rødkål, glasert rosenkål, tyttebær, julesaus, og kokte poteter.

Kr. 249,- pr. person

Ekstra: ribbebit kr. 25,- / Medister kr. 15,-

Dåhjort:

Serveres med rotgrønnsaker, pannestekt sopp, saltbakte

Morenepoteter fra Nøtterøy og rødvinsauce.

kr. 259,- pr. person

Kalkunfilet:

Serveres med rødkål, rosenkål, saltbakte Morene poteter fra

Nøtterøy, og appelsinsaus.

kr. 259,- pr. person

Tallerkenservering. Minimum 15 personer. Prisene gjelder USN

Dessert:

Karamellpudding m/saus **kr. 59,- pr. person**

Riskrem m/saus **kr. 59,- pr. person**

Minimum 10 personer. Prisene gjelder USN



Kafé Henrikke

Bestillingsinformasjon og betingelser

Priser

- De oppgitte priser er priser til USN.
- Prisene gjelder servering mat på Henrikke i vår åpningstid.
- Vi kan tilrettelegge for servering som buffet på bygget eller eksternt mot et tillegg.(Vi må beregne mer mat og får emballasje utgifter)
- Levering av catering på campus kr.75,-. Vi kan hente tralle/oppvask for kr.150,- .
- Levering til innenfor kjølnes ring, N og Delta bygg kr. 300,-.
- Levering til studenthuset - pris på forespørsel.
- Studentforeninger får 20% rabatt på menyen. Vennligst ta kontakt for et tilbud.
- For eksterne kunder tilkommer 15% mva. for catering ut av huset og 25% mva. for bespising hos oss.

Bevertingen

- Ønsket rett må i utgangspunktet av praktiske årsaker serveres hele selskapet.
- Vi ønsker å gjøre dere fornøyd, så ta kontakt for å høre hva vi kan få til av spesialkost.
- Minste bestilling fra denne menyen er 10 porsjoner på lunsj og 15 personer for hovedrett og dessert.
- Vi kan dekke opp for dere i Henrikke.
- Vi kan levere etter åpningstid. Vennligst ta kontakt for å drøfte mulighetene med oss.

Bestilling og frister

- Bestilling gjøres med vårt bestillingsskjema fra menyen på vår nettside i god tid.
- Sekundært ønsker vi bestilling på e-post eller telefon.
- Vi trenger firmanavn, budsjettenhet, attestant og navn på bestiller.
- Vi trenger antall, og informasjon om evt. allergi og spesialkost behov.
- **Er du sent ute så vennligst ta kontakt med kjøkkensjef for å høre hva vi kan tilby.**

Endringer og avbestilling

- Bestillingen er i utgangspunktet bindende, da vi kjøper inn råvarer og starter produksjonen i forkant av leveringen. Men kontakt oss for endringer og avbestillinger.
- Bekreftelse av endelig gjeste antall skjer innen kl. 11.00 to dager før arrangementet.
- Vi tar forbehold kapasitet, og endringer i menyen grunnet råvaretilgang og pris.
- **Skulle dere ha andre ønsker eller spørsmål er det bare å ta kontakt med oss!**

Kafé Henrikke

Kjølnes Ring 56, 3918 Porsgrunn
Kjøkkensjef Anita Asdahl.
Telefon: 452 38 292 (08.00 - 16.00)
E-post: henrikke@ssn.no
www.ssn.no

Kafé Henrikke: Tlf: 452 38 292 henrikke@ssn.no

