



FUNKY FRESH FOODS

CATERING TIL ARRANGEMENTER PÅ DogA

Funky Fresh Foods er et raw / vegansk kjøkkenkonsept med en visjon om å gjøre vegansk mat lettere tilgjengelig.

Alt vi lager er fritt for sukker, egg, meieriprodukter, kunstige tilsetningsstoffer og er som oftest glutenfritt. Vi bruker kun naturlige råvarer og velger økologisk der vi kan.

Prisene er oppgitt eks. 25% mva og gjelder per person.

BESTILLINGSFRIST

Bestill senest 10 dager før event.

Endelig antall bekreftes 72 timer før event.

Vi tar forbehold om prisendringer hos våre leverandører, som **kan** påvirke veiledende priser i denne menyen.

Send oss en e-post når du har fått tatt en titt på menyen!



KONTAKT

Funky Fresh Foods AS
Hausmannsgate 16,
0182 OSLO

Event Manager: **Miriam Jøms**
tlf: **(+47) 988 89 115**
E-post: **post@funkyfreshfoods.no**
Kjøkkensjef: **Raphael**

ALLERGENER / ALLERGENS

(G) Gluten fra hvet, **(SO)** Soya, **(CA)** Cashews,
(MA) Mandler, **(VA)** Valnøtter, **(P)** Peanøtter,
(HA) Hasselnøtter, **(SE)** Sennep, **(SI)** Selleri,
(SF) Sesamfrø, **(SU)** Sulfitter / svoveldioksid.

PAKKER

PAKKE 1 (kr 220,-)

- 2 serveringer kaffe/te
- Epleslang (1 glass)
- Mineralvann (1 flaske)
- Fat med frukt & bær (2 serveringer)
- Wraps : Vi tilbyr 3 ulike:
Hummus & falafel, Taco eller marinert Tofu)

PAKKE 2 (kr 250,-)

- 2 serveringer kaffe/te
- Epleslang (1 glass)
- Mineralvann (1 flaske)
- Suppe med brød

SUPPER

- Rødbetsuppe med eple og valmufør
- Gresskar og søtpotetsuppe med solsikkefrø
- Selleri, fennikel og appelsinsuppe
- Blomkål og kokosuppe med sesamfrø
- Potet og purre suppe med muskot

PAKKE 3 (kr 297,-)

- 2 serveringer kaffe/te
- Mineralvann (1 flaske)
- 3-5 typer økologisk saft/brus
- Kald buffét: Quinoa m/ ovnsbakte grønnsaker, råkost salat & marinerte bønner, nøtteboller & bokhvete biffer. Serveres med pesto, hvitløks dip og glutenfritt brød. (kan porsjoneres)

PAKKE 4 (kr 160,-)

- Kaffe/te (1 kopp)
- Mineralvann (1 flaske)
- Fat med frukt & bær (1 servering)
- Bakverk - se bakevarer til høyre
- Epleslang (1 servering)

PAKKE 5 - (kr 264 - 290,-)

- 2 serveringer kaffe/te
- Epleslang (1 glass)
- Mineralvann (1 flaske)
- Fat med frukt & bær (2 serveringer)
- Varm lunsj (trykk på link)

HAVREGRØT (kr 30,-)

m/ topping

FROKOST WRAP (kr 55,-)

m/ cashewkremost & scrambled tofu.

SMOOTHIES

Liten: kr 30,- / Stor: kr 50,-

1. Green Kale

Grønncål, Banan, Eplejuice, ingefær

2. Very Berry

Jordbær, Banan, Rismelk/eplejuice

3. Tropical

Mango, Banan, Appelsinjuice

SMOOTHIE TOPPING + kr 5,-

Topp smoothiene med vår hjemmelagde glutenfrie granola /og eller frøblanding.

GINGERSHOTS (kr 30,-)

Ferskpresset ingefærrot med litt ren sitron i. Oppkvikkende og sunt!

EXTRA KAFFESERVERING:

25 kr per kopp.

KAKER & BAKST

Vi bruker mye frukt, bær og nøtter i våre kaker så du som er allergisk mot nøtter bør dobbeltsjekke med oss hvilke nøtter som brukes i hvilke kaker.

RAW FOOD KAKER (kr 63,-)

Strawberry "Cheese" Cake

En ostekake som ikke er ostekake. (må prøves)

Raspberry & chocolate

Frisk bringebærkake på en deilig nøttebunn med sjokolade

Coffee & chocolate

Glad i kaffe? Prøv vår deilige sjokoladecake med en mer fluffy kaffeglasur.

Lemony Coconut & chocolate

En sjokolade kake med et friskt og litt syrlig kokos lag i mellom.

Blueberry & Lime

Blåbærkake med smak av lime. på en nøttebunn.

BAKVERK: (kr 30,-)

Blåbærmuffin

Bananbrød

Scones av bokhvete

Velg mellom: rosin / blåbær / bringebær

Coconut Macaroons

"b-RAW-nie"

Mørk og mektig raw food brownie

"CocoCrunch"

Kokoskule med sjokolade, glutenfri havre og crunchy bokhvete tvers igjennom.

VARM LUNSJ

Hirse rissoto 99 kr

Hirse, spinat, squash, rødløk, brokkoli, gresskar og solsikkefrø. Serveres med aioli og brød.

Enschilada 125 kr

Fyllt med sorte bønner, tomataus, persille, erter, potet. Serveres med salsa og guacamole.

Red Thai Curry 99 kr

Serveres med ris, tofu, kikerter og sesongens grønt

Bakt potet 99 kr

Fyllt med tofucrem, squash, brokkoli, urter og hvitløksolje

Aubergin stek 125 kr

Serveres med quinoa, spinat, raita og granateple.

*Kan maks serveres til 70 personer, må serveres sittende

BUFFÈ

kr 308,- per person.

Sharing Tapas : 7 dishes

Vår veganske vri på tradisjonell tapas.

asparagus salat m/ vegansk parmesan, potatas bravas, aioli, abondigas, calamati oliven, islandsk sjøgress, dehydrerte grønnsaker og mer til.

- Dette er en skikkelig fest for smaksløkene!

* Denne retten inneholder gluten men kan lages glutenfri.

“Italiensk raw food buffé”

Raw Food oversatt betyr rå mat eller kanskje mer korrekt «råkost». Råkost har tradisjonelt sett blitt brukt som helsekost og er noe av det sunneste du kan spise. Raw Food idag handler mye mer om smak, tekstur og om det å gjøre mat spennende og velsmakende med annerledes tilberedning-smetoder.

Squashpasta, forskjellige typer pesto, krydrete nøttboller, soltørket tomatgryte, marinert sopp, raw pizzabrød og hvitløksdipp

FINGERMAT

Fra kr 35,- / stk

Når gjestene skal spise på stående fot.
4-6 canapeer per person er å anbefale.

Gazpacho Verde Shot: Agurk, fennikel, avokado, eple, spinat

Gazpacho Rojo Shot: Tomat, paprika, sitron, vårløk, ingefær

Rawfood Cracker med artichoke pesto og rips

Crostini med tomat krem

Crostini med hummus og eple

Crostini med cashew ost, valnøtter og druver

Raw Sushi med blomkålsris

Bakt sopp med sopp og valnøtskrem

Vada- Kikertskake med oregano og soltørket tomat

SNACKS

Fra kr 20,- / porsj

- Vi beregner ca 20 g/ porsjon på snacks

Snacks til drinken eller noe å tygge på i pausen.

1. Kale chips
2. Rotfrukt chips
3. Tamari Mandler
4. Cashewnøtter
m/ lime, chili og koriander
5. Grønnsaksfat m/ dipp
6. økologisk brød M/ DIPP
7. fruktpiggsvin

3 retters

Kr 298,- per person

FORRETT

Rødbetsuppe med cashew kremost

HOVEDRETT

Portobello bakt i rosmarin og hvitløk.
Serveres med rotgrønnsaker og søtpotetpuré

DESSERT

Raw cake - se kakelisten

VINPAKKE - 4 glass

fra kr 299,- per person

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1. Appertif | 3. Rødvin |
| 2. Hvitvin | 4. Dessertvin / Avec |

ALKOHOL / LEIE AV BARTENDER

Bartender per time	425,-
Bækker øl / 33 cl	55,-
Vin pr glass	68,-
Vin pr flaske	330,-
Musserende pr glass	75,-
Musserende pr flaske	320,-

ALKOHOLFRI TT:

Alkoholritt øl / 33 cl	48,-
Mineralvann	38,-

Øko Cola, Ginger-Beer, Ginger-Ale,
Hylleblomst, Havtorn drikk,
Bringebær-brus, Vann m/kullsyre.

Ta kontakt for mer informasjon.