

Kantinen



Mad lavet fra bunden

Her nedenfor finder du et udpluk af de muligheder, som VIA kantine Campus Aarhus C har for at lave mad til jeres arrangement.

Maden laves fra bunden og er delvis økologisk (ca. 55%) med fokus på årstid og bæredygtighed.

Har du specielle ønsker så kontakt os gerne på aarhusc.kantinen@via.dk

Buffet som madbillet

Bestiller du "Gå igennem" billet har du adgang til buffeterne i kantine.

Altid af en lun ret, flere salater og smagsfulde dressinger, hjemmebagt brød og med valgfri drikkevarer.

Der kan reserveres bord i kantine til jeres gæster.

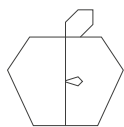
Udlever madbillet til dine kursister og spis mellem kl. 11:30 og 13:00

Eller....

Buffet med opdækning

"Buffet i afgrænset område" består af en forret (ofte med fisk), en lun ret, flere salater og smagsfulde dressinger, hjemmebagt brød samt ost eller dessert og forskellige drikkevarer.





Menu



Sandwichmenu

Kantinen leverer sandwichmenu ved det lokale eller torv hvor arrangementet afholdes.

Sandwich kan evt. suppleres med grøntsagssnack / frugt og drikkevarer efter ønske.

Der leveres ikke varm mad ud til lokaler.

Sandwich To Go

Der kan også bestilles "Sandwich to go" samt 1 stk. frugt, lidt sødt og en vand.

Giv dine gæster frokost eller aftenmad med på farten.



Tapastallerken

Tapastallerken egner sig til frokost i mødelokalet og ved større arrangementer, hvor mange skal spise på én gang. 4 - 5 lækre anretninger på tallerken og hertil serveres brød.

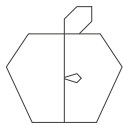


Tapasfad

Lækre Tapas anretninger på fåde er perfekt til større arrangementer, hvor der ikke skal serveres et decideret måltid.

Fx til receptioner o. lign.





Menu



Smørrebrød

Smørrebrød egner sig også til servering i mødelokalet.

Kantinen laver smørrebrød i "ny nordisk" stil, og vi kan også levere det klassiske.

Beregn ca. 2 stk. pr person alt afhængig af, hvem deltagerne er.



Kagebord og frugt

Kage og frugt til eftermiddags-servering er populært.

Desuden kan vælges frugt og chokolade eller grøntsagssnack med humus og pesto.



Morgenmad stillet frem ved lokalet

Byd dine kursister på morgenmad som en god start på dagen. Altid med friskbagt brød.

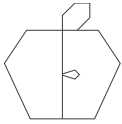
Morgenmad kan leveres foran lokalet, hvor I skal være.

Bestilling af mad

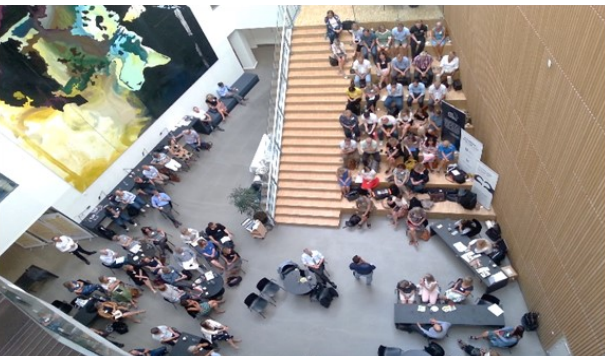
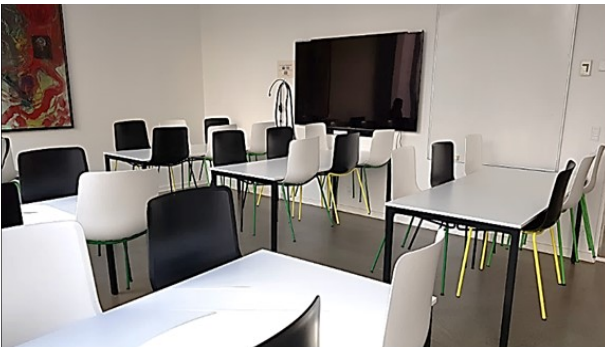
Rekvirer bestillingsformular på mail: aarhusc.kantinen@via.dk

Tidsfrist

Ved mere end 30 personer aftales forplejning en uge i forvejen med mulighed for justering af antal indtil dagen før kl. 11..



Lokaler



Udpluk af lokaler, hvor der kan dækkes op til arrangementer på Campus C

Kantinezoner

Der er 4 kantinezoner med plads til henholdsvis 100-120 personer, 60-70 personer og 30 personer samt Naturfagstorvet til ca. 100 personer.

Desuden kan hele kantinen lejes uden for studietid – ca. 600 siddepladser.

På billedet her ses zonen, som vi kalder " Ud

Caféområdet (Kantinezone)

I caféområdet er der mulighed for opdækning til en mindre gruppe op til 60 personer.

Oftentimes vil her være 2-3 kursisthold som deles om en fælles buffet, men med reserverede borde til hvert hold.

Gæstekantine

Derudover har vi gæstekantinen som er et aflukket rum med plads til 30 - 36 personer.

Naturfagstorvet

Naturfagstorvet – et åbent torv foran auditorie C1.42 med plads til ca. 100 personer.

Trappen indgår som siddepladser.

Der serveres ikke buffet med varm mad på Naturfagstorvet.