# Vulkangata & Vulkan Depot

## *Døgnvill*

En av Oslos beste burgere finner du på Vulkan

Hos Døgnvill Bar & Burger blir man servert fantastiske burgere til en all right penge, samt godt øl og gode viner. Alt dette i et avslappet og behagelig miljø med hyggelige mennesker.

Kjøttet er fra Prima Jæren, kvernet hos Albert Idsøe, ferskt brød fra lokalt bakeri og masse snacks-tilbehør. Sausene og tilbehøret lager de selv. Fra scratch, hver dag.

Lokalet er designet som en moderne amerikansk diner med elementer fra industri.

Åpningstider

Søn-ons: 12-23

Tors-lør: 12-00

Kontakt

Tlf: 21 38 50 10

post@dognvillburger.no

Adresse

Vulkan 12, 0178 Oslo

Nettside

dognvillburger.no

## Lucky Bird

På Lucky Bird er vår filosofi enkel: god mat, godt øl og fantastiske cocktails til en hyggelig pris.

Vi serverer det vi liker å kalle amerikansk mat med en Southern touch: Kylling og spareribs med masse tradisjonelt tilbehør som blant annet mac n’cheese, bakte bønner og maisstuing. Og desserter som pecan og key lime pie. Alt laget av de beste råvarene og med generøse porsjoner.

Lokalet er inspirert av amerikanske ”chickenshacks” og vi håper å kunne skape den gode stemningen og den hyggelige opplevelsen fra USA her midt på Vulkan i Oslo.

Velkommen til oss!

Åpningstider

Man-tor: 15-23

Fre-lør: 12-00

Søndag: 12-23

Kjøkkenet stenger kl. 22 søndag til torsdag og kl. 23 fredag og lørdag

Kontakt

Tlf: 23 89 68 66

post@luckybird.no

Adresse

Vulkan 7, 0178 Oslo

## La Crêpe d’Elen

Franske crêpes

La Crêpe d’Elen er et tradisjonelt crêperie Bretonne som holder til i 1. etg. i Vulkan Depot. Vi tilbyr våre gjester deilig og original mat fra Bretagne: nyt ekte Galettes laget på importert bokhvetemel fra Frankrike, fyllt med ferske og lokale råvarer fra Oslo. Perfekt til lunsj eller middag. Her finnes det så mange varianter på menyen at du har nok til å teste ut en ny hver dag i ukesvis. Den mest tradisjonelle retten er «la complète» fyllt med egg, skinke og ost. Til dessert kan du velge en av de søtere variantene, som for eksempel «nutella-strawberry».

Er du ikke så lysten på pannekaker kan du også velge mellom et stort utvalg bakevarer, paier, croissants, madeleines, kouignamann, sablés, brød, brioches osv. De er alle avhengighetsskapende – så er du advart. Og sist, men ikke minst, vi serverer også nybrygget kaffe.

Alt er ferskt, hjemmelaget og basert på de beste ingrediensene. Vi er glutenfri-vennlige, laktosefri-vennlige, og vegetar-vennlige. VI har hyggelige priser, og tilbyr 15% rabatt til studenter.

Vi gleder oss til å se deg på Vulkan, rett ved Mathallen.

Velkommen!

Åpningstider

Åpent hver dag, hele uken.

Kontakt

lacrepedelen@gmail.com

## Inages Mat

Her vil du finne gode råvarer fra leverandører som har fått kommet igjennom Inages «nåløye» og gode japanske produkter.

Det vil variere litt i disken etter sesong, så her er det bare å komme å ta en titt og se hva vi har å tilby.

Inage er meget opptatt av å kunne selge gode råvarer til folkelig pris.

Åpningstider

Man-fre: 11-20

Lør: 11-19

Søn: Stengt

Kontakt

Tlf.: 91 24 00 25

smartfood@gmail.com

Adresse

Vulkan Depot

Maridalsveien 21

0178 Oslo

## PS:hotell restaurant

Spennende á la carte restaurant

På PS:Hotell finner du en spennende á la carte restaurant. Kjøkkenet stråler av arbeidsglede og inkludering. Restaurantens lærlinger og deltakere gjør alt for at du som gjest skal føle deg velkommen. Kjøkkensjef Richard Trælnes sørger for opplæring og topp kvalitet.

Her kan gjestene nyte smakfulle retter fra det åpne kjøkkenet og få øye på mennesker som gjør sitt ytterste for å tilfredsstille dine sanser.

Adresse

Vulkan 22, 0178 Oslo

## Kantina

Økologisk og god mat hos Kantina

Hos Kantina tar de ikke mat for gitt. De lager derfor all maten fra grunnen av, tilføyd med akkurat passe kjærlighet og alltid med ferske sesongbaserte råvarer. Det er stor fokus på mat fra økologiske nærliggende bønder, og all mat er tilberedet med tradisjonelle metoder. Hos Kantina lager de også egen is, helt naturlig og uten tilsetningsstoffer. Her arbeider de hardt og gjennomtenkt for å bli en bedre organisasjon, der jordas velvære står i fokus.

Både mat og is selges i løsvekt, og koster 16 kr/hg.

Åpningstider

Man-ons: 08.30-15.30

Tors-fre: 08.30-23.00

Kontakt

info@westerdalskantina.no

Adresse

Vulkan 11, 0178 Oslo

## Ristorante Ferro

Ristorante Ferro er som Italia. Hvor måltidet alt. Det er der familien samles, venner møtes og kjærlighet oppstår. Vår kjærlighet erklæres til hele Italia. Vi har derfor plukket ut våre favorittråvarer – de enkle rene smakene, og våre beste minner fra reiser, den gode italienske stemningen. Alt smir vi sammen for å gi deg en god opplevelse. Hos oss kan du komme for en helaften, eller en rask pizza. Vi gleder oss til å servere deg!

Ristorante Ferro finner du i røffe nye lokaler vis a vis Mathallen, med åpent kjøkken og mennesker som brenner for sitt fag.

Benvenuti!

La famiglia Ferro

Åpningstider

Man-tors: 17-23

Fredag: 17-24

Lørdag: 13-24

Søndag: Stengt

(Kjøkkenet stenger 21.30 // Pizza 22.00)

Kontakt

+47 21 05 71 34

ferro@scandichotels.com

## Hendrix Ibsen

Hendrix Ibsen er Oslos første kaffebar som også har fokus på mikrobrygget øl og vinyl.

Hendrix Ibsen åpnet dørene 16. mai 2015, og har for øyeblikket kaffe fra Supreme Roastworks, Kaffa, Koppi, Langøra, Kaffefuglen, The Barn og Five Elephants.

De baker sjokoladekake, gulrotkake, cookies, knekkebrød og focaccia selv. De lager også sin egen glutenfrie granola.

Med jevne mellomrom arrangeres også konserter, operakvelder med mer.

Velkommen!

Åpningstider

Man: 08-19

Tirs-tors: 08-23

Fre: 08-03

Lør: 09-03

Søn: 10-23

Kontakt

Tlf: 45 79 71 50

hendrixibsenoslo@gmail.com

Adresse

Vulkan 20, 0178 Oslo

# Mathallen

## Ma Poule

Ma Poule har flyttet suksesskonseptet videre fra Borough Market i London og Torvehallerne i København til Mathallen i Oslo. Ma Poules filosofi er å tilby «terroir»-produkter til en overkommelig pris og med en fransk «touch».

Her får du kjøpt det beste av franske oster og charcuterie, gåselever, andeconfit, pateer, ferske pølser og mye annet godt. Vi serverer også varm mat og klassiske franske viner som kan nytes på stedet.

Åpningstider

Tirs-ons: 11-19

Tors: 11-20

Fre: 11-22

Lør: 10-19

Søn: 11-18

Kontakt

Tlf: 94 16 41 48

anya@mapoule.no

Adresse

Mathallen Oslo

Vulkan 5

0178 Oslo

## Obento Box

Obento betyr “matpakke” på japansk! Maten er inspirert fra Japan og er laget av mesterkokken Inage, som har over 30 års erfaring. Menyen vil variere litt etter sesong og hva kokken føler for, så ta turen innom og la deg friste!

All mat blir laget ferskt hver dag, og fra pakkedato har Obento en holdbarhet på 3 dager.

Nyt din Obento i parken, på toget, på bussen eller på jobb!

Åpningstider

Tirs-ons: 11-19

Tors-fre: 11-20

Lør: 10-19

Søn: 11-17

Kontakt

smartfood@gmail.com

Adresse

Mathallen Oslo

Vulkan 5

0178 Oslo

## Pizzavino

## Atelier Asian Tapas

Atelier Asian Tapas er en tidløs hyllest til den Sørøst-Asiatiske matkulturen. Kom innom for en unik og spennende matopplevelse, inspirert av de fantastiske streetfood-tradisjonenene i Asia!

Med unike smaker og dufter fra vårt åpne kjøkken og nøye utvalgte viner, vil du få et hyggelig og smakfullt avbrekk fra hverdagen.

Åpningstider

Tirs-ons: 11-20

Tors: 11-21

Fre: 11-22

Lør: 10-22

Søn: 11-18

Kontakt

Tlf: 91 00 74 70

hello@atelier-vulkan.no

## Mixto – Latino Street Food

Det ville bare ta en spasertur gjennom gatene i Latin-Amerika for å se hvor Mixto sin inspirasjon stammer fra.

Det har blitt sagt at sør-amerikanerne er noen av de mest lidenskapelige mennesker i verden, og maten er definitivt kilden til denne lidenskapen. Vi tilbyr deg den kjærlighet som inspirerte vår kjøkken, kjærligheten som er bakt i hver tallerken med de beste ingrediensene og som skaper smaken av vår lidenskap, vårt folk og vår kultur.

Fordyp deg i det levende og attraktive området, som er essensen av en fiesta i gaten.

Vi åpnet ikke bare vårt kjøkken for deg men også våre hjerter – vi ønsker å dele vår kjærlighet til maten med deg!

La oss ønske deg velkommen med våre smil, vår musikk og vår lidenskap .

Åpningstider

Tirs-tors: 11-21.30

Fre-lør: 11-22.30

Søn: 12-20

Kontakt

Tlf: 95 14 63 46

ccaoslo@hotmail.com

## Mildrids Kjøkken

Hos Mildrids Kjøkken står ordet kvalitet og håndverk i fokus. Våre hjemmelagde paier og cupcakes er laget med de beste råvarene og serveres ferske hver dag.

Mildrids paier og cupcakes passer til alle måltider og anledninger:

– når du skal ha besøk

– når du trenger en vert-/vertinnegave

– når du vil overraske noen

– fredagskaffe på jobben, til møter?

– eller kanskje bare rett og slett skjemme deg selv bort litt

Åpningstider

Tirs-ons: 10-19

Tors-fre: 10-20

Lør: 10-19

Søn: 11-18

Kontakt

Inger Marie Nordgård –

post@mildrids.no

## Champagneria Bodega

Champagneria Bodega ligger i et koselig hjørne av Mathallen, med utsikt ut mot Akerselva. Restauranten frister med ulike tapasretter, samt et stort utvalg av drikke, både med og uten alkohol. På menyen, som varieres daglig, finnes råvarer i sesong; både egenimporterte kvalitetsprodukter fra Spania og Frankrike, samt norske produkter fra Mathallen.

I delikatesseutsalget kan du kjøpe med deg egenimporterte råvarer fra lokale småbønder i Spania og Frankrike, samt egne hjemmelagde delikatesser.

Champagneria har også en hyggelig uteservering.

Åpningstider

Tirs- tors: 11-00

Fre: 11-01

Lør: 10-01

Søn: 11-23

Kjøkkenet er åpent fra kl. 12 til 22 på lørdager.

Kontakt

Tlf: 21 62 75 75

bodega@champagneria.com

## Noodles

Noodles er et asiatisk fastfood/takeaway-konsept som tilbyr rask, rimelig og god næringsrik mat.

Velg fritt mellom flere nudeltyper, grønnsaker, kjøtt, skalldyr og sauser. Vi tilbereder og serverer i en boks som du kan ta med deg, eller spise på stedet, maten får du på noen knappe minutter!

Åpningstider

Tirs-ons: 10-19

Tors-fre: 11-20

Lør: 10-19

Søn: 11-18

Kontakt

Tlf: 94 29 07 67

andris.nitiss@gmail.com

Tlf: 92 01 90 12

maria@noodles-norway.com

## Sebastian Bruno

SebastienBruno er en eksklusiv sjokoladeforretning, som drives av to menn fra kjærlighetens og sjokoladens paradis – Frankrike. Her blir du forført av deilige sjokoladelukter, fransk aksent, overdådige og lekre sjokoladeskulpturer, konfekter, makroner og andre sjokoladefristelser av høy kvalitet!

Eksklusiv sjokolade

Hos oss er det intet kompromiss når det gjelder kvalitet. Vi bruker eksklusiv “single origin”-sjokolade i stedet for annen sjokolademasse med vanlige smaker. Bruken av enestående “single origin”-kakaobønner er med på å skape en ettersmak som varer mye lengre i munnen enn med ordinære kakaobønner. Sjokolade fra SebastienBruno er håndlaget, har et høyt kakaoinnhold, har ingen konserveringsmidler og inneholder veldig lite sukker. Resultatet er et eksklusivt utvalg av franske konfekter med fyldigere smak, har lengre ettersmak og som er langt mer delikate enn andre sorter

Våre berømte makroner

Hjemmelagede fylte og glutenfrie makroner laget på tradisjonelt fransk vis. For oss er dette en lidenskap! Med utgangspunkt i de beste råvarer lager vi spennende smakskombinasjoner. SebastienBrunos fargeglade og velsmakende makroner vil bringe litt ekstra fest og glede uansett anledning! Makronene er en lett marengs laget av malte mandler, sukker og eggehvite. Den er luftig og fin med en sprø skorpe. Fyllet varierer, men ofte er det en sjokoladekrem smaksatt med frukt, krydder eller annet godt, en god fruktkompott eller karamell. Vi lager alt fra bunn derfor vil utseende og smak variere noe fra gang til gang. Men som oftest vil du kjenne igjen din favoritt.

Fantastiske kaker

Hos oss kan dere velge mellom flere standardkaker, og unike spesiallagede kaker. Noen har et fargetema i bryllupet som de ønsker å holde kaken i, andre vil ha noen av de samme blomstene fra brudebuketten på kaken. Det kan være friske blomster eller blomster laget i marsipan, sukkerpasta eller annet. Vi har bred erfaring med bryllupskaker og dere må gjerne komme innom butikken for en prat og smaksprøver.

Åpningstider

Tirs-ons: 11-19

Tors-fre: 11-20

Lør: 10-19

Søn: 11-18

Kontakt

post@sebastienbruno.no

## Hitchhiker

Hitchhiker handler om street food, lettbeint stemning og å dele med dine venner. Vi går for servering av deleretter avhengig av størrelsen på selskapet, med mellomretter, sideretter og kanskje noen overraskelser! Den fullstendige Hitchhiker-opplevelsen får du når du bestiller dagens meny, som varierer avhengig av sesongens tilgjengelige råvarer og kjøkkenets gemytt.

Hos oss vil du finne en stor bar med et nitidig utvalg av flaskeøl, naturviner, drinker og annet snop fra alle verdens kanter. Om fredagene lar vi DJs styre musikken for å gjøre overgangen fra middag til bar, og hverdag til helg, sømløs.

Åpningstider

Tirs-lør: 11-01

Søn: 12-18

Kjøkkenet stenger kl. 22 fra tirsdag til lørdag og kl. 17 på søndager.

Kontakt

Tlf: 95 45 14 66

post@hitchhiker.no

## Via Italia

Via Italia sin visjon er å skape interesse for, og glede rundt, økologiske matvarer fra Italia! Våre produkter kommer i hovedsak fra stolte og bevisste småprodusenter av økologiske matvarer i Alta Tuscia; den prisbelønte pancettaen til Serpepe Bio, tomatsausene til Valentini, kakene til Freschi di Forno og pastaen til Fornovecchino, for å nevne noen.

Vi lager også fersk pasta hver dag som enten kan tas med hjem eller nytes ferdig i Mathallen.

Vi lever for den gode maten og det gode måltidet – vårt håp er at produktene skal være basis til rene, enkle og sunne retter både til hverdag og fest!

Åpningstider

Tirs-ons: 9-19

Tors-fre: 9-20

Lør: 9-19

Søn: 11-18

Kontakt

Tlf: 97 57 59 37

lisbet@viaitalia.no

## Vulkan Matsal

Vulkan Matsal stikker seg ut med sitt urbane utseende, kvalitet på konferanse og mat. Vulkan Matsal drives av restauranten Hitchhiker som handler om street food fra hele verden.

Ved hjelp av kokkene på Hitchhiker tilbyr vi ulike menyer og pakkeløsninger for serveringer gjennom dagen og kvelden. Vi tilpasser menyene etter ditt behov. All mat er laget fra bunnen av, inkludert bakverk som leveres fra Handwerk.

Vulkan Matsal kan leies til alt fra demonstrering, kurs, lansering, møter, konferanser og selskaper. Eller kanskje du har en drøm om å starte en restaurant? Test ditt konsept som en pop-up-restaurant i våre lokaler. Vulkan matsal har tilgang på eget kjøkken

Hele lokalet er på 200 kvm, men kan også deles i to mindre lokaler, Kantina og Kontoret. Begge rom inneholder: høytalere, AUX-utgang, projektor, lerret, flip-over og mikrofon.

Kapasitet:

* 100 spisende gjester
* 120 stk i kinooppsett

Kontakt

Tlf: 95 45 14 66

post@vulkanmatsal.no

## Gutta på Haugen

Gutta på Haugen startet i 1994 og har sin hovedbutikk på St.Hanshaugen i Ullevålsveien 45, Oslo. Butikken har som visjon å tilby det beste innen ost, spekemat, samt andre delikatesseprodukter, frukt, grønnsaker, sjokolade og blomster. Produktene kommer fortrinnsvis fra Norge og andre land i Europa med vekt på Frankrike og Italia.

Etter 20 års erfaring har vi bred kompetanse innen faget og et uvurderlig nettverk av produsenter/leverandører. Produsentene og alle produkter er svært nøye utvalgt og står inne for den helt unike matopplevelsen.

Brød fra Åpent bakeri, Gårdspresset eple fra Ringi, Sjokolade fra Summerbird, førsteklasses charkuterier og oster er bare noen av de herligheter du finner hos oss.

Åpningstider

Tirs-ons: 10-19

Tors-fre: 10-20

Lør: 10-19

Søn: 11-18

Kontakt

Tlf: 22 60 85 12

post@gutta.no

## Smelteverket

Right on the river

Smelteverket is situated right on the banks of Akerselva river, in the basement of Mathallen in the Vulkan area of Oslo (entrance from the bridge and from inside Mathallen). The premise used to be an old train track production plant, and the interior is a testament to this. Today it’s Scandinavia’s longest bar and an athmospheric venue for food, drinks and entertainment. We’re open 6 days a week, and can also be used as a venue for work-shops, press conferences, launches and other private events. Please see our events section for further details.

Great food and good entertainment

Smelteverket has one of Oslo’s best selections of craft beers on tap, and a wide variety of imported and local bottled beers. In addition to a solid base of known favorites, we always have exciting new beers coming in. Our menu is inspired by our love for food and the places we’ve lived. The menu consist of sharing plates, and will provide a social eating experience. And of course, all our food tastes delicious with beer. We also offer a wide selection of entertainment on a weekly basis, from pub quizzes, to concerts, to stand-up comedy and more. Smelteverket is the perfect place to catch up with old friends, wind down with colleagues and meet new people.

Åpningstider

Tirs-tors: 17-01

Fre: 16-03

Lør: 14-03

Søn: 16-sent

Kjøkkenet stenger kl. 22 alle dager.

Kontakt

Tlf: 21 39 80 59

post@smelteverketoslo.no

## Skandinavia

Skandinavia er et butikkutsalg og spiseri med nordisk mat på menyen. Konseptet er basert på alle de gode råvarene rundt oss og i våre nærmeste naboland. Med fokus på sesongene, tradisjonsmat, og husmannskost laget fra bunnen av, kan gjestene smake sildetallerken, danske smørrebrød, svenske köttbullar, spekemat, fårikål og mye mer. Kanskje med en liten snaps til?

Vi lager skandinavisk mat fra hjertet og hjemmet. I butikkdelen kan du kjøpe de beste råvarene fra Norge, Sverige og Danmark.

Velkommen!

Åpningstider:

Tirs-ons: 10-19

Tors-fre: 10-20

Lør: 10-19

Søn: 11-18

Kontakt:

Tlf: 94 29 07 67

post@restaurantskandinavia.com

andris.nitiss@gmail.com

## Solberg og Hansen

Solberg & Hansen er et kunnskapssenter for kaffe og te. Vi er en fusjon av konseptbutikk, delikatesseforretning og showroom der råvarekunnskap står i sentrum. Vi tilbyr et utstrakt kurstilbud der du blant annet kan lære enkle bryggemetoder som lett kan repeteres i hjemmet. Vi har fokus på de gode smaken som kaffe og te her, så hos oss får du ikke melk og sukker til drikken din!

Åpningstider

Tirs-ons: 10-19

Tors-fre: 10-20

Lør: 10-19

Søn: 11-18

Kontakt

Tlf. 91 12 78 56

linn@sh.no

## Stangeriet

Stangekylling sitt eget utsalgssted!

Stangekylling er kjent for sine store saftige kyllinger med god smak. Her kan du være sikker på at du får norsk kylling av beste kvalitet.

Stangeriet tilbyr kylling- og andeprodukter i verdensklasse, og i tillegg kan du nyte den berømte kyllingsandwichen i Mathallen før du går hjem!

Åpningstider

Tirs-ons: 10-19

Tors-fre: 10-20

Lør: 10-19

Søn: 11-18

Kontakt

Tlf: 904 18 454 / 457 97 966

therese@stangeriet.no

## Barramon

Barramon er en pintxosbar og et delikatesseutsalg som tilbyr det beste som finnes av mat og vin fra Spania – med spesielt fokus på Baskerland. Pintxos er baskisk tapas, delikate smaker på et stykke brød holdt sammen av den klassiske pintxos-pinnen. Fargen på pinnene bestemmer prisen på de ulike tapasene.

I delikatesseutsalget selges det godsaker fra de beste leverandørene i Spania, funnet med god hjelp fra søstertapasbaren Barramon i Barcelona.

Åpningstider

Tirs-tors: 11-21

Fre: 11-22

Lør: 10-21

Søn: 11-19

Kontakt

Tlf: 40 16 87 54

barramon@hotmail.no

## Torget i Mathallen

Kafé, bar og spiseplass

Du har lyst på sushi, mens kjæresten vil ha pasta – hvor i alle dager skal dere dra da? På Torget kan dere sitte sammen, men bestille mat fra forskjellige steder i Mathallen. Drikke nytes fra Torgets egen bar hvor det selges mineralvann, kaffe, øl og vin.

«En smak av Mathallen»

Hos oss har du også mulighet til å bestille vår populære meny, «En smak av Mathallen». Dette er en spennende meny satt sammen av signaturrettene til flere av aktørene i hallen hvor rettene blir servert på store deletallerkener. Dette er en flott måte å oppleve Mathallen på og en god mulighet til å få smake på mye av det som hallen har å by på. Menyen tilbys til grupper på minimum 6 personer og må bestilles i forkant. Send en e-post til post@mathallen.no for mer informasjon.

Markedsplass

I tillegg til å være kafé, bar og spiseplass, har Torget også rollen som markedsplass. Bli ikke overrasket hvis vi ommøblerer for å gi plass til stands, pop-up restauranter, kokebok-lanseringer, grønnsaksposeutdeling, konserter, kokkeshow eller butikker! For her er det høyt under taket og alltid plass til flere matentusiaster.

Åpningstider

Tirs-ons: 10-20

Tors-fre: 10-22/23

Lør: 10-23

Søn: 11-19

Kontakt

Tlf: 40 00 12 09

post@mathallen.no

## Vulkanfisk sjømatbar

Vulkanﬁsk Sjømatbar serverer ﬁsk og skalldyr fra Vulkanﬁsk-butikken.

Våre bestselgere er fish & chips, blåskjell, fiskesuppe, dagens fisk og sushi. I tillegg serverer vi det sesongene har å by på; som hummer, krabbe, luteﬁsk, rakﬁsk, bacalao, skrei, kamskjell, reker, mm. All maten lages på vårt lille kjøkken – midt i baren. Her kan du også sitte ringside med god drikke og snappe opp noen triks fra kokkene våre.

Bord reserveres på våre nettsider. Er dere ﬂere enn 10 personer – ta kontakt på: booking@vulkanﬁsk.no

Åpningstider

Tirs-lør: 10-23

Søn: 12-20.30

Kjøkkenet stenger kl. 22 tirsdag til lørdag og kl. 19.30 på søndager

Kontakt

Vulkanfisk Sjømatbar

booking@vulkanfisk.no

tlf. 21 39 69 58

## Annis Pølsemakeri

Annis Pølsemakeri tilbyr pølser og spekemat av beste kvalitet. Alt er egenprodusert i vårt eget pølsemakeri på Ringebu i Gudbrandsdalen.

Hos oss får du alltid sesongens beste råvarer og vi elsker å snakke om kjøtt – ikke nøl med å spørre oss om tips og råd for tilberedning!

Åpningstider

Tirs-ons: 10-19

Tors-fre: 10-20

Lør: 10-19

Søn: 11-18

Kontakt

Tlf: 92 22 21 38

daniel@polsemakeri.no

## Kulinarisk akademi

Kulinarisk Akademi er et kompetansesenter for mat og drikke. Vi har noen av landets fremste kokker og vinkelnere, alle med et lidenskapelig forhold til smak.

Vår avdeling i Mathallen er bygget med tanke på kurs og aktiviteter for grupper. Vi har tre kjøkken i ulik stil og størrelse med en fleksibel planløsning for små og mellomstore grupper.

Kapasiteten strekker seg fra 8 til 25 personer på matkurs og fra 30 til 200 personer på tilpassede arrangementer.

Se vår kurskalender for oversikt over hvilke kurs som holdes framover.

Våre lokaler er ypperlige for

Matkurs fra sushi til gourmet

Vinkurs

Foto, film og matstyling

Kick-off, eventer og lanseringer

Selskaper

Fakta om Kulinarisk Akademi

3 ulike kurskjøkken med mulighet for fleksible gruppesammensetninger

Matkurs fra 8-25 personer

Eventer fra 40-200 personer

Åpningstider

Åpningstider etter forespørsel og arrangementer

Kontakt

Tlf: 21 39 55 72

cv@kulinariskakademi.no

## Ysteriet by george

Ysteriet av george tilbyr utvalgte norske og utenlandske oster. Her finner du et stort utvalg av upasteuriserte og pasteuriserte oster, økologiske og konvensjonelle oster og oster laget av ku-, geit-, og sauemelk.

Alt du trenger til et godt ostefat selges også i butikken: marmelader, tapenader, olivenolje, balsamico osv. I tillegg kan vi tilby flotte gavepakker i alle prisklasser.

Åpningstider

Tir-ons: 10-19

Tors-fre: 10-20

Lør: 10-19

Søn: 11-18

kontakt

post@ysterietbygeorge.no

Tlf: 452 92 294

## SMELT

SMELT er et konsept med fokus på nystekte ostesmørbrød i ulike varianter, laget på stedet etter bestilling fra kunden.

I tillegg til å selge ulike varianter av ostesmørbrød selger også SMELT franske kvalitetsbrød og bakervarer, samt ferskpresset juicer, smoothies og kaffe.

All produksjon skjer etter gammel fransk håndverkstradisjon, med fokus på gode råvarer og særegne matopplevelser.

Kjøp med deg et velduftende bakverk hjem, eller nyt våre ostesmørbrød i vår koselige kafé!

Åpningstider

Tir-ons: 10-19

Tors-fre: 10-20

Lør: 10-19

Søn: 10-18

Kontakt

Tlf: 93 04 04 42

mathallen@frenchbakery.no

## Vulkan frukt og grønt

Vulkan frukt og grønt tilbyr et bredt utvalg av frukt, grønt, krydder, sauser, oljer og mye annet godt, til gode priser. Finner du ikke det du leter etter, vil vi forsøke å få tak i det, bare spør oss!

I over 25 år har vi blitt en foretrukket leverandør til både forbrukere og restauranter. Det vil vi fortsette å være!

Åpningstider

Tirs-ons: 10-19

Tors-fre: 10-20

Lør: 10-19

Søn: 10-18

Kontakt

Tlf: 90 59 30 44 / 93 42 42 53

post@vulkanfg.no