

Lunsj

Sunn og umiddelbar energi som gir økt yteevne

Lunsj fra

32,-

per person/dag.

**Spar tid.
Spis bedre.**

Fra 5 - 300 ansatte



Scan QR-koden og se hva
våre kunder mener om oss!

40 år
1985-2025
Helt Opplagt
på jobben



Lunsjesker

Variert innhold fra dag til dag!

Vi leverer ferdige lunsjesker med brød, pålegg, grønnsaker, frukt og drikke - direkte til kontoret.

Velg mellom tre varianter - fra enkel og rimelig til ekstra smakfull. Alle lunsjer leveres før kl. 11 og passer fra 5 personer og opp.

Vi sikrer variasjon med 50 rullende menyer.

Eksempel på lunsjeske



Hverdagslunsjen

Enkel og rimelig - perfekt for hverdagen!

Brød, smør, 2-3 pålegg og juice eller melk. Kokte egg hver fredag.

ca. 32 kr per person/dag

Go'lunsjen

Vår bestselger - mye smak og variasjon!

Brød, smør, juice/melk og stort utvalg pålegg. Grønnsaker og en frukt per person.

Fredagsmeny med noe ekstra.

ca. 50 kr per person/dag

Superlunsjen

Luksus på jobben - ekstra smakfullt og friskt!

Mer eksklusive råvarer som brie, røkt laks, flere kokte egg og roastbiff. Ekstra grønnsaker, frukt og ferskpresset juice. Tilpassede fredagsmenyer med varmrett.

ca. 61 kr per person/dag



Klar, ferdig,
NYT!

Lunsj på fat

For deg som vil ha det ferdig dandert!

Lekre fat, levert rett i kjøleskapet – klart til lunsj når dere er det.

Basert på Go'lunsjen, får dere et variert utvalg av kjøtt, fisk, ost, egg og grønnsaker – med tilbehør som drikke, smør og syltetøy pakket ved siden av.

Fredager byr på ekstra variasjon med varme innslag som karbonader, roastbiff eller kyllingvinger.

- Leveres rett i kjøleskap
- Anbefales fra 10 personer og opp



Varm lunsj

Laget fra bunnen av - med råvarer du kjenner igjen.

Smaksrik mat til arbeidsdagen, laget av våre egne kokker – helt fra bunnen av.

Menyene rullerer ukentlig og byr på gryter, supper, pastaretter, fisk og vegetar – med variasjon og smaker som passer alle. Rettene henter inspirasjon fra kjøkken verden over, slik at hvert måltid blir en ny smaksopplevelse.

Vi utvikler stadig nye retter og oppdaterer menyene jevnlig – tilpasset sesong, råvarer og preferanser. Alt lages fra bunnen av, med ferske ingredienser og uten tilsetningsstoffer.

Rettene leveres porsjonspakket eller i storforpakning, og varmes enkelt i mikro eller ovn – praktisk og effektivt for kontorhverdagen. Dette gir bedre matsikkerhet, mindre svinn og full kontroll på når og hvordan måltidet nytes.



Kantine

Vi tilpasser kantinetilbudet etter dine ønsker og behov.

Dette er en komplett kantineløsning for bedrifter med 20-300 ansatte, der alt er lagt til rette for at dere får en god og velfungerende lunsj - uten ekstra arbeid.

Dere får daglig servert sunne, varierte måltider som både smaker godt og ser innbydende ut. Lunsjen settes frem av våre verter eller vertinner, som også tar seg av all opprydding og renhold etterpå.

Løsningen er modulbasert og kan enkelt tilpasses deres behov, sesong og smakspreferanser - og dere kan selv være med og påvirke innholdet.

Det gir høy fleksibilitet, mindre matsvinn og full kontroll på kvalitet og mengde. Med vår kantinejeneste får dere en enklere hverdag - og en lunsjpause folk faktisk gleder seg til. Vår kantinejeneste kan også kombineres med daglig renhold.



Fullservice- tilbud for bedrifter

Det lille ekstra

Ønsker du å løfte lunsjopplevelsen enda høyere? Vi kan også tilby fast profesjonell kokk, gourmet-menyer eller helt egne konsepter og løsninger. Fortell oss hva du ønsker så fikser vi det!

Events og catering

Trenger du mat til møter, messer, fredagspils - eller større arrangementer?

Vi leverer catering til både små og store anledninger - fra møter og seminarer til fredagspils og grillfester.

Ønsker dere kun maten levert, fikser vi det.

Skal dere arrangere noe større, som en sommerfest, messe eller markering, bistår vi også gjerne med planlegging, gjennomføring og personale på stedet.

All mat lages fra bunnen av med ferske råvarer, høy kvalitet og omtanke. Vi tilbyr varme lunsjretter, salater, snitter og ferske påsmurte baguetter - klart til å nytes, uansett anledning.

Vi har også en egen gård som kan benyttes til arrangementer både innendørs og utendørs - en perfekt ramme for firmafester, grillkvelder og andre sosiale sammenkomster.



Vårt samfunnsansvar

Helt Opplagt tar miljø og sosialt ansvar på alvor.

- ✿ Lunsjen pakkes i resirkulerte pappesker, som brukes flere ganger. Alt avfall kildesorteres!
- ✿ Mat og frukt som av ulike årsaker ikke benyttes, gis bort til veldedige organisasjoner, blir brukt som dyrefor, eller gjenvinnes som biogass og fjernvarme.
- ✿ All papp komprimeres og vi leverer over 1000 kg emballasje til gjenbruk hver uke.
- ✿ I våre lokaler på Bjørnholt er all oppvarming basert på gjenbruk av energi fra forbrenningsanlegget på Klemetsrud.
- ✿ Vi har som mål å ha nullutslipp på all transport innen 2028. Alle varebiler og firmabiler er snart erstattet med helelektriske biler.





Sunnere | renere | enklere

**Bli Helt Opplagt
på jobben - gjør en
avtale med oss.**



HeltOpplagt.no

Scan QR-koden og
se hva våre kunder
mener om oss!



HeltOpplagt.no | Bli@HeltOpplagt.no | +47 0 23 46 | Bjørnholt, 1275 Oslo