

Firma	Navn:	
Fakturaadresse	Sendes til:	
	Oppgi prosjektnummer hvis aktuelt:	
Kontaktperson	Navn :	Mobilnr.:

Kursarrangør		Kursnavn	
Dato		Kl. fra-til	
Kurslokaler		Servering	☐ Ja ☐ Nei Matbestilling på side 2
Ant. deltakere		Kommentar	

Pris- og rominformasjon

Kurslokaler beskrivelse	Antall pers	Pris heldag 08.00-16.00	Pris økt 1 08.00-11.30	Pris økt 2 12.00-16.00	Pris økt 3 16.30-21.00	Pris lørdag 09.00-15.00
Teoridel over verksted	12	Kr 1065	Kr 670	Kr 670	Kr 780	Kr 1335
Verksted	16	Kr 4210	Kr 2650	Kr 2650	Kr 3020	Kr 5260
Klasserom	25	Kr 2815	Kr 1760	Kr 1760	Kr 2115	Kr 3525
Grupperom	14	Kr 1205	Kr 755	Kr 755	Kr 905	Kr 1440
Auditorium Sentralen	300	Kr 10865	Kr 6785	Kr 6785	Kr 8150	Kr 13585
Auditorium Kjettingen	90	Kr 6955	Kr 4345	Kr 4345	Kr 5220	Kr 8690
Lite auditorium	45	Kr 3965	Kr 2475	Kr 2475	Kr 3010	Kr 4955
Rubiks møterom	30	Kr 3505	Kr 2190	Kr 2190	Kr 2630	Kr 4385
Boksen møterom	16	Kr 2205	Kr 1375	Kr 1375	Kr 1650	Kr 2755
Lite møterom	12	Kr 1175	Kr 740	Kr 740		
Omvisning Kuben Yrkesarena	15	1 times omvisning: Kr 1100. Tilgjengelig man-fre kl. 09-15				

Signatur		Dato	
----------	--	------	--

- Bookingskjemaet må signeres og returneres til hilde.salicath@osloskolen.no
- Bookingskjemaet anses som en kontrakt. Dersom avbestilling skjer mindre enn 7 dager før oppstart betales 50% av kostnader på bestilt servering og leie av lokaler.
- Adgangskortene leveres tilbake i resepsjonen etter at arrangementet er ferdig. Et gebyr på kr 500,- per kort belastes leietaker hvis kortene ikke er tilbakelevert eller er mistet.
- Alle rom har PC og projektor.
- Bruk av materialer og gass, samt fakturering av dette avtales individuelt.
- Leietakerne oppfordres til å rydde etter seg slik at rommet befinner seg i en grei tilstand når det forlates.

Servering

Vi kan levere gluten- og laktosefri mat, og vil så langt det er mulig forsøke å etterkomme ønsker i forbindelse med allergier. Vi har dessverre ikke et så stort kjøkken at vi kan innfri alle krav når det gjelder matintoleranse, men vi gjør så godt vi kan. Gi oss beskjed om dine behov så ser vi hva vi kan få til.

Frokost/Lunsj	Pris (ekskl.mva.)	Antall
Baguette: En baguette med vanlig pålegg (Ost, skinke, egg, tomat, kylling, karri eller tunfisk).	Kr 70 pr. pers.	
Glutenfritt alternativ: To halve rundstykker eller baguette med vanlig pålegg	Kr 70 pr. pers.	
Wraps: En stk wraps. Velg mellom røkelaks med pesto, eggerøre og tomat eller kyllingrøre	Kr 90 pr. pers.	
Rundstykker: To halve rundstykker med pålegg (Ost, skinke, egg, tomat, kylling, karri eller tunfisk)	Kr 80 pr. pers.	
Rundstykker: To halve rundstykker med roastbiff og remulade eller røkt laks og eggerøre	Kr 100 pr.pers.	
Focaccia: Med kylling, soltørket tomat og pesto eller røkt laks og eggerøre	Kr 110 pr.pers.	
Ciabatta: Med kyllingrøre eller tunfisk	Kr 100 pr.pers.	
Gryterett: Kylling, biff eller chili sin carne, serveres med salat og brød. Min 10 personer	Kr 240 pr.pers.	
Tapas: Serveres med brød. Min 10 personer	Kr 250 pr.pers.	
Søtsaker	Pris (ekskl.mva.)	Antall
Kake: Sjokoladekake eller gulrotkake.	Kr 40 pr. stk.	
Kanelknote, stor	Kr 50 pr. stk.	
Croissant	Kr 45 pr. stk.	
Hveteboller	Kr 35 pr.stk	
Muffins: Sjokolade eller blåbær.	Kr 40 pr. stk.	
Oppskåret frukt	Kr 55 pr. pers.	
Oppskåret frukt med Twist	Kr 65 pr. pers.	
Drikke	Pris (ekskl.mva.)	Antall
Kaffe: En kaffekontainer, 25 kopper. Gi beskjed dersom det ønskes vann i tillegg	Kr 350 pr.stk	
Kaffe/te: 1 liter	Kr 110 pr.stk	
Brus, iste, sjokolademelk	Kr 50 pr. stk	
Mineralvann: Isklar med eller uten kullsyre	Kr 35 per stk.	
Juice: Eple eller appelsinjuice (0,25 l).	Kr 25 per stk.	

Servering levert til møterom/kursrom?	
☐ Mat og drikke leveres til rommet (Kr 100 per gang)	☐ Henter mat og drikke i kantina selv (Kr 0)