

*Start rekkefølge
servitør
ASKO Servering
NORGESCUP 2026
semifinaler*

SEMIFINALE

Lag	Sted	Lærebedrift Opplæringskontor	Felles info	Oppstart	Godkjenning utstyr medbrakt	Lagleder ut	Dekking av bord	Blind lukting	Servietter	Transjering	Norwegian Coffee	Presentasjon bord	Final Mice an place	Service	Teori	Konkurranse slutt	Evaluering:
1	Trondheim	Fagn AS	08:00	08:10	08:10	08:30	09:30	08:30	08:45	09:00	09:15	10:35	10:40	11:10	13:30	14:30	ca. kl 16
2	Narvik	Hurtigruten	08:00	08:10	08:10	08:30	09:30	08:45	09:00	09:15	08:30	10:40	10:45	11:13	13:30	14:30	ca. kl 16
3	Vestfold og Buskerud OFRRM	Ellings Kafe AS og Tråkka Mat & Vinhus AS	08:00	08:10	08:10	08:30	09:30	09:00	09:15	08:30	08:45	10:45	10:50	11:16	13:30	14:30	ca. kl 16
4	Oslo 2	Stadtholdergaarden Stiansen AS	08:00	08:10	08:10	08:30	09:30	09:15	08:30	08:45	09:00	10:50	10:55	11:19	13:30	14:30	ca. kl 16
5	Lærlingkompaniet Oslo	Vaaghals Restaurant	08:00	08:10	08:10	08:30	08:30	09:30	09:45	10:00	10:15	10:35	10:40	11:10	13:30	14:30	ca. kl 16
6	OKRM Vestfold	Color Line AS Color Fantasy	08:00	08:10	08:10	08:30	08:30	09:45	10:00	10:15	09:30	10:40	10:45	11:13	13:30	14:30	ca. kl 16
7	Oslo 3	Stadtholdergaarden Stiansen AS	08:00	08:10	08:10	08:30	08:30	10:00	10:15	09:30	09:45	10:45	10:50	11:16	13:30	14:30	ca. kl 16