

Julemenu 2020

(Serveres porsjonsvis på forespørsel mht. smittevern)
Julens smaker servert som koldtallerken porsjonsvis
- klar til servering Pris p.p 175,- (Min. 12 pers)

Klassisk julesylte med rødløk

Allergener: sennep

Lefse med røkelaks, krempotet, gressløk og sennep

Allergener: Hvetemel, Fisk, melk, sennep

Roastbeef med potetsalat og relish

Allergener: Melk, sennep, selleri

Spekemat med eggerøre

Allergener: egg

Julestek med svinker og rødkål

Allergener:

Moden ost med marmelade og sitronbrød

Allergener: melk, hvetemel

Nystekt brød og smør

Allergener: Hvetemel, melk

For at du skal kunne servere brødet ferskest mulig, leveres det uoppskåret, gi oss beskjed dersom du ønsker det oppskåret allikevel.

**Julens vegetar- og fiske maker
servert som koldtallerken porsjonsvis min. 12 pers
- klar til servering Pris p.p 195,-**

Klassisk vegetarstek med surkål og svisker

Allergener: sennep

Varmrøkt sesamlaks med tzatziki og spirer

Allergener: Fisk, melk, sesamfrø

Lefse med røkelaks, kremost, gressløk og sennep

Allergener: Hvetemel, Fisk, melk, sennep

Vegansk «skinkepålegg» med remulade og relish

Allergener: Melk, sennep, selleri

Eggerøre

Allergener: egg

Kremet potetpai med purreløk

Allergener: Melk, egg

Modne oster med marmelade og sitronbrød

Allergener: melk, hvetemel

Nystekt brød og smør

Allergener: Hvetemel, melk

For at du skal kunne servere brødet ferskest mulig, leveres det uoppskåret, gi oss beskjed dersom du ønsker det oppskåret allikevel.

JULEKOLDTBORD STORT (min. 12 pers.) 485,-

Håndpillede reker med majones

Røkt laks

Lefse med gravet laks

Eggerøre

2 typer sild

Sylte

Roastbiff

Kalkunbryst

Waldorfsalat

Fenalår

Westfalerskinke

Potetsalat

Dansk rullepølse

Juleskinke

Fylte egg

Rakørret med rømme

Løk

1 stk. varm ribbe

1 stk. varm medisterkake/medisterpølse

Rødkål og surkål

Tyttebær, julesaus og poteter

Hjemmelaget karamellpudding med krem eller riskrem med rød

sauServes med brød, baguetter og smør

Allergener hvetemel, egg, skalldyr, nøtter, sennep

Juletapas 365,-

(velg 6 av rettene)

Kalde retter

Moden ost med pepperkake, multer og sitronbrød

3 typer sild Med rugbrød chips

Julebrød med marinert kalkun og waldorfsalat

Potetlefse med rakfisk, seterrømme og hakket vårløk

Lammerullcanape med timian og syltet rødløk

Lefserull med røkt ørret og kremost med urter

Tynnbrødtrekanter med sylte og grov sennep

Gravlaks på rugbrødcanape med pepperrotkrem

Crostini med ribberull, dijonsennep og salvie

Nystekt brød og smør

Varme retter

Spyd med ribbe, sossiser og eple

Strimlet pinnekjøttgrateng på rotmos

Medisterkjøttboller i julesaus

Endelig bestilling- og endringer må gjøres 3 virkedager før levering.

Leveres vamt med mindre annet avtales.

JULEMIDDAG VARM MENY 1 (min. 10 pers.) kr 245,-

1 stk· ribbe

1 stk· medisterkake

1 stk· medisterpølse

Rødkål, surkål, poteter, saus og tyttebær

Allergener: Hvetemel

JULEMIDDAG VARM MENY 2 (min. 10 pers.) kr 365,-

2 stk· ribbe

2 stk· medisterkaker

1 stk· medisterpølse

Rødkål, surkål, poteter, saus, tyttebær

Ris krem med rød saus eller Karamellpudding

til dessert

Allergener: Hvetemel, melk

PINNEKJØTT (min. 10 pers.) kr 355,-

Pinnekjøtt

Vossakorv

Kålrabistappe

Poteter

Sjysaus

Allergener: Fløte

HELSTEKT KALKUNBRYST (min. 5 pers.)

kr 298,-

Kalkunbryst

Rosenkål

Bacon

Gulrøtter

Waldorfsalat

Soppsaus

Fløtegratinerte poteter

Allergener: Hvetemel, nøtter

DESSERT 65,-

Hjemmelaget karamellpudding

Riskrem

Multekrem og krumkaker

Vi kan garantere en smakfull aften med ekte norsk julemat med de beste råvarene. Bestill hos oss før det er for sent!

Vi leverer julemat til bedrifter og private hvert eneste år.