



Catering Service

JULEMENY

JULESNITTER

kr 205

- Håndpillede reker med majones (*skalldyr, egg*)
- Røkelaks med eggørre og asparges (*fisk, egg*)
- Roastbeef med remulade og ratatouille (*egg*)
- Pepper stekt ribbe med paprikahummus (*sesam*)
- Fransk ost med frukt (*melk*)

SMØRBRØD

- Pepper stekt ribbe med paprika hummus (*sesam*) kr 95
- Bakt laks med asparges og pesto (*melk, nøtter: pinjekjerner, fisk*) kr 93

BRØD SOM BRUKES TIL SNITTER OG SMØRBRØD

- Håndlagd smørloff (*gluten: hvete, rug, melk*)
- Gammeldags loff (*gluten: hvete, rug, melk*)
- Grovt bondebrød (*gluten: hvete, havre, rug*)

SMØR SOM BRUKES TIL SNITTER OG SMØRBRØD

- Meierismør (*melk*)

WRAPS

- Pepper stekt ribbe med paprikahummus og eple chutney(*sesam*) kr 131
- Ovnsbakt laks med asparges og pesto (*melk, nøtter, fisk*) kr 119

WRAP SOM BRUKES

- Wrap (*gluten: hvete*)

JULETALLERKEN

kr 255

- Kyllingfilet med frukt calypso dipp (*egg, melk*)
- Ovnsbakt laks med pesto (*melk, nøtter*)
- Røkelaks med eggørre (*fisk, egg*)
- Roastbeef med remulade og ratatouille (*egg*)
- Spekemat med potetsalat (*melk*)
- Pepperstekt ribbe med paprika hummus (*sesam*)
- Fransk ost med frukt (*melk*)

DET SERVERES TIL JULETALLERKEN

- Fint Landbrød (*gluten: hvete, rug*)
- Kuvertsmør (*melk*)





JULEBUFFET

kr 413

KALDE:

- Ovnstekt laks med lime og ingefær (*fisk*)
- Roastbeef med remulade (*egg*)
- Røkelaks med eggerøre (*fisk, egg*)
- Spekemat med potetsalat og eggerøre (*egg, melk*)

VARME:

- Urtefrikadeller
- Glasert spicy ribbe (*soya, gluten: hvete, bløtdyr, fisk*)
- Kylling i estragon (*melk*)
- Ovnstekte små poteter med rosmarin

Tilbehør:

- Rosa pepper og hvitløk aioli (*egg*)
- Pesto (*melk, nøtter*)
- Chili dipp (*egg, melk*)

JULETAPAS

kr 465

KALDE:

- Pepperlaksrulade i lefse med spinat og pesto (*gluten: hvete, fisk, melk, nøtter*)
- Scampi med frukt, chili og mynte (*skalldyr*)
- Brioche med kylling og paprikahummus (*gluten: hvete, melk, sesam*)
- Spanske spekemat med oliven, soltørket tomat og bakte grønnsaker

VARME:

- Glasert spicy ribbe (*soya, gluten: hvete, bløtdyr, fisk*)
- Urtefrikadeller
- Glaserte kyllingvinger (*soya, gluten: hvete, bløtdyr, fisk*)
- Chili og hvitløks stekt scampi (*skalldyr*)
- Ovnstekte små poteter med rosmarin

Tilbehør:

- Calypso style dipp (*egg, melk*)
- Chili dipp (*egg, melk*)
- Urte dipp (*egg, melk*)


Catering Service





MIDDAGSRETTER

- Krydret ribbe i skiver (uten svor, men perfekt krydret som gir den rette smaken)
- Smørstekt medisterkake (melk)
- Medisterpølse (melk)
- Surkål, rødkål, rørte tyttebær, julesaus og stekte små poteter med urter

JULEMIDDAG SERVERT TIL LUNSJ kr 305

JULEMIDDAG SERVERT TIL KVELDS kr 395

PINNEKJØTT, URØKT kr 575

- Pinnekjøtt urøkt
- Rotmos (melk, selleri)
- Smørdampede poteter (melk)
- Lefse med sennepsmør
- Pepperrot sjy

Lutefisk middag eller torskemiddag kan lages på forespørsel med kokk.

JULEDESSERTER

RISKREM kr 99

- Med konditorens hjemmelagede røde saus (melk)

HJEMMELAGD KARAMELLPUDDING kr 75

- Leveres i form med krem og karamellsaus (melk, egg)

CREME CATALAN MED BÆRCOULIS kr 125

(melk, egg)

RISGRØT OG GLØGG

RISGRØT kr 59

- Sukker, kanel, smør, rosiner (melk)

RØD SAFT kr 19

GLØGG kr 39

- (uten vin) Mandler og rosiner

**Catering Service**

