



AKERSHUS
GOURMET



Julemeny 2025

Julesnitter 220,-

Røkelaks med eggerøre (fisk, egg)

Håndpillede reker med majones (skalldyr)

Roastbiff, remulade og små tomat (egg)

Ribbe med svsker og grov sennep (sennep)

Fransk ost med marmelade (melk)

Julekoldtbord 423,-

Kalde:

Ovnsbakt laksefilet med fennikel

Røkelaks med eggerøre (egg)

Juleskinke med waldorfsalat (melk)

Roastbeef med remulade (egg)

Varme:

Pepperstekt ribbe, medisterkake, medisterpølse, rødkål og julesaus (melk)

Krydderstekt kylling fra Stange gård

Småpoteter med urter

Assorterte dipper (egg, melk)

Klassisk julekoldtbord 495,-

Kalde:

Urtebakt kveite

Røkelaks med eggerøre (egg)

Gravet laks med sennepssaus (sennep)

Appelsinmarinert kalkunfilet med waldorfsalat (melk)

Oster med garnityr (melk)

Varme:

Pepperstekt ribbe, medisterkake, medisterpølse, rødkål og julesaus (melk)

Kylling i estragon (melk)

Småpoteter med urter

Assorterte dipper (egg, melk)

Luksus julekoldtbord 795,-

Kalde:

Ovnsbakt laksefilet med lime og ingefær

Gravet laks med sennepssaus (sennep)

Marinert scampi med mango, chili og koriander

Pannestekte kamskjell

½ kokt hummer

Spansk spekemat, eggerøre og potetsalat (egg, melk)

Varme:

Viltsaute med skogssopp (melk)

Urtefrikadeller (melk)

Krydderstekt kylling fra Stange gård

Småpoteter med urter

Assorterte dipper (egg, melk)

Juletapas 496,-

Kalde retter:

Pepperlaksrulade i lefse med spinat og pesto (fisk, gluten, melk, nøtter)

Fylt paprika med fetaost

Marinert scampi med mango, chili og koriander

Spansk spekemat med oliven, soltørket tomat og bakte grønnsaker

Varme retter:

Urtefrikadeller (melk)

Glasert spicy ribbe (soya, gluten, bløtdyr, fisk)

Krydret kylling fra Stange gård

Hvitløk og chili ristet scampi (skalldyr)

Småpoteter med urter

Assorterte dipper (egg, melk)

Brød og smør (gluten)

Varm julelunsj 315,-

Pepperstekt ribbe, medisterkaker, julepølse, rødkål, surkål, tyttebær, julesaus og smørdampede poteter (melk)

Varm julemiddag 396,-

Pepperstekt ribbe, medisterkaker, julepølse, rødkål, surkål, tyttebær, julesaus og smørdampede poteter (melk)

Pinnekjøttmiddag 595,-

Pinnekjøtt, rotmos, pepperotsjy, lefse med sennepssmør og smørdampede poteter (melk, gluten, sennep)

Viltmiddag 465,-

Hjorteplomme på norsk manér, sesongens grønnsaker, tyttebær, stekte småpoteter og kremet portvinssaus (melk)

Dessert:

Riskrem med rød saus (melk) 105,-

Pannacotta m/skogsbær og bærcoulis (melk) 135,-

Gløgg:

Gløgg uten vin med tilbehør 50,-

Gløgg med vin med tilbehør 62,-

Akershus Gourmet AS · Tlf. 404 05 556 · post@akershusgourmet.no · www.akershusgourmet.no