

# *Julemeny 2024*

## **Julesnitter kr 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 kr 413,-**

### **Kalde:**

- Ovnstekt laksefilet med fennikel (fisk)
- Røkelaks med eggerøre (fisk, egg)
- Juleskinke med waldorfsalat (melk)
- Roastbeef med remulade (egg)

### **Varme:**

- Pepperstekt ribbe, medisterkake, medisterpølse, rødkål og julesaus (melk)
- Krydderstekt kylling fra Stange gård
- stekt små potet med urter
- Assorterte dipper (egg, melk)

## **Klassisk julekoldtbord kr 485,-**

### **Kalde:**

- Urtebakt kveite (fisk)
- Røkelaks med eggerøre (fisk, egg)
- Gravet laks med sennepssaus (fisk, sennep)
- Appelsinmarinert kalkunfilet med waldorfsalat (melk)
- Oster med garnityr (melk)

### **Varme:**

- Pepperstekt ribbe, medisterkake, medisterpølse, rødkål og julesaus (melk)
- Kylling i estragon (melk)
- stekt små potet med urter
- Assorterte dipper (egg, melk)

## **Luksus julekoldtbord kr 785,-**

### **Kalde:**

- Ovnstekt laksefilet med lime og ingefær (fisk)
- Gravet laks med sennepssaus (fisk, sennep)
- Marinert scampi med mango, chili og koriander (skalldyr)
- Pannestekte kamskjell (skalldyr)
- ½ kokt hummer (skalldyr)
- Spansk spekemat, eggerøre og potetsalat (egg, melk)

### **Varme:**

- Viltsaute med skogssopp (melk)
- Urtefrikadeller (melk)
- Krydderstekt kylling fra Stange gård
- stekt små potet med urter
  
- Assorterte dipper (egg, melk)

## **Juletapas kr 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
- Spanske spekemat med oliven, soltørket tomat og bakte grønnsaker

### **Varme retter:**

- Urtefrikadeller (melk)
- Glasert spicy ribbe (soya, (gluten: hvete), bløtdyr, fisk)
- Krydret kylling fra Stange gård
- Hvitløk og chili ristet scampi (skalldyr)
- stekt små potet med urter
  
- Assorterte dipper (egg, melk)
- Brød og smør (gluten)

### **Varm julelunsj kr 305,-**

Pepperstekt ribbe, medisterkaker,  
Julepølse, rødkål, surkål, tyttebær, julesaus  
og smør dampede poteter (melk)

### **Varm julemiddag kr 396,-**

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

### **Pinnekjøtt middag kr 585,-**

Pinnekjøtt, rotmos, pepperrot sju, lefse med sennepssmør  
og smør dampede poteter (melk, gluten, sennep)

### **Viltmiddag kr 445,-**

Hjortepomme på norsk manér  
Sesongens grønnsaker, tyttebær,  
stekt små potet med urter  
og kremet portvinssaus (melk)

### **Dessert:**

Riskrem med rød saus (melk)

**kr 105,-**

Pannacotta m/skogsbær og bærcoulis (melk)

**kr 135,-**

### **Gløgg:**

Gløgg uten vin med tilbehør kr 50,-

Gløgg med vin med tilbehør kr 62,-

**Julemiddag:**

Den varme julematen anrettes i ildfasteformer som er beskyttet med plastfilm og oppbevares i våre varme kasser, formene er fordelt med ribbe, medisterkaker, julepølse, rødkål, surkål og poteter, disse åpnes rett før bespisning og kan settes på buffet bordet. Sausen leveres i forseglet emballasje og denne må det gis et lite oppkok på fra kunden før servering.

Pinnekjøtt leveres i aluminiums emballasje, det anbefales at dette legges over på egne fat av kunden.

Rotmos og poteter anrettes i ildfaste former beskyttet med plastfilm klar til servering.

**Risgrøt:**

Risgrøt leveres i aluminiums emballasje, det anbefales at dette legges over i egne boller av kunden, tilbehør leveres i engangs emballasje.

**Gløgg:**

Gløggen leveres i varme beholdere eller kanner alt etter antall som er bestilt, tilbehør leveres i engangs emballasje.