



**AKERSHUS
GOURMET AS**

JULEMENY

CATERING • SELSKAP • OPPLEVELSER

*Smakfulle opplevelser
levert med omtanke*

AKERSHUSGOURMET.NO

01 Julemenyoversikt

Et komplett utvalg av julesnitter, buffeter, juletapas, varme juleretter og desserter.

02

Julesnitter

03

Julebuffeter

04

Julebuffeter Luksus

05

Juletapas

06

Varme juleretter

07

Dessert og gløgg

08

Kokk og assistent

09

Bestilling

10

Kontakt



Julesnitter

Klassiske og delikate julesnitter, pent anrettet for julebord og hyggelige sammenkomster.

5 stk per person · 235,–

Røkelaks med eggerøre

Allergener: Fisk, Egg, Gluten

Håndpillede reker med majones

Allergener: Skalldyr, Egg, Gluten

Roastbiff, remulade og småtomater

Allergener: Egg, Gluten

Ribbe med svsker og grov sennep

Allergener: Sennep, Gluten

Fransk ost med marmelade

Allergener: Melk, Gluten

03 Julebuffeter

Tradisjonelle julebuffeter med et moderne preg, perfekt for både bedrifter og private arrangementer.

Julekoldtbord

443,- per person

KALDE VARIANTER

- Ovnsbakt laksefilet med fennikel
Allergener: Fisk
- Røkelaks med eggerøre
Allergener: Fisk, Egg
- Juleskinke med waldorfsalat
Allergener: Melk
- Roastbiff med remulade
Allergener: Egg

VARME VARIANTER

- Pepperstekt ribbe, medisterkake, medisterpølse, rødkål og julesaus
Allergener: Melk
 - Krydderstekt kylling fra Stange gård
 - Småpoteter med urter
 - Assorterte dipper
Allergener: Egg, Melk
-

Klassisk julekoldtbord

525,- per person

KALDE VARIANTER

- Urtebakt kveite
Allergener: Fisk
- Røkelaks med eggerøre
Allergener: Fisk, Egg
- Gravet laks med sennepssaus
Allergener: Fisk, Sennep
- Appelsinmarinert kalkunfilet med waldorfsalat
Allergener: Melk
- Oster med garnityr
Allergener: Melk

VARME VARIANTER

- Pepperstekt ribbe, medisterkake, medisterpølse, rødkål og julesaus
Allergener: Melk
 - Kylling i estragon
Allergener: Melk
 - Småpoteter med urter
 - Assorterte dipper
Allergener: Egg, Melk
-

04 Julebuffeter Luksus

Tradisjonelle julebuffeter med et moderne preg, perfekt for både bedrifter og private arrangementer.

Luksus julekoldtbord

895,- per person

KALDE VARIANTER

- Ovnsbakt laksefilet med lime og ingefær
Allergener: Fisk
- Gravet laks med sennepssaus
Allergener: Fisk, Sennep
- Marinert scampi med mango, chili og koriander
Allergener: Skalldyr
- Pannestekte kamskjell
Allergener: Bløtdyr
- ½ kokt hummer
Allergener: Skalldyr
- Spansk spekemat, eggerøre og potetsalat
Allergener: Egg, Melk

VARME VARIANTER

- Viltsaute med skogssopp
Allergener: Melk
- Urtefrikadeller
Allergener: Melk
- Krydderstekt kylling fra Stange gård
- Småpoteter med urter
- Assorterte dipper
Allergener: Egg, Melk

05 Juletapas

Smakfulle juletapas med et variert utvalg av varme og kalde retter, perfekt for en sosial og hyggelig julefeiring.

Juletapas

550,- per person

KALDE RETTER

- Pepperlaksrulade i lefse med spinat og pesto
Allergener: Fisk, Gluten, Melk, Nøtter
- Fylt paprika med fetaost
Allergener: Melk
- Marinert scampi med mango, chili og koriander
Allergener: Skalldyr
- Spansk spekemat med oliven, soltørket tomat og bakte grønnsaker

VARME RETTER

- Urtefrikadeller
Allergener: Melk
- Glasert spicy ribbe
Allergener: Soya, Gluten, Bløtdyr, Fisk
- Krydret kylling fra Stange gård
- Hvitløks- og chilistekt scampi
Allergener: Skalldyr
- Småpoteter med urter
- Assorterte dipper
Allergener: Egg, Melk
- Brød og smør
Allergener: Gluten, Melk

Varme juleretter

Tradisjonelle varme juleretter, tilberedt med kvalitetsråvarer for en ekte og smakfull julemiddag.

Varm julelunsj

355,- per person

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

Allergener: Melk

Varm julemiddag

428,- per person

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

Allergener: Melk

Pinnekjøttmiddag

649,- per person

Pinnekjøtt, rotmos, pepperotsjy, lefse med sennepssmør og smørdampede poteter

Allergener: Melk, Gluten, Sennep

Viltmiddag

495,- per person

Hjortepomme på norsk manér, sesongens grønnsaker, tyttebær, stekte småpoteter og kremet portvinssaus

Allergener: Melk

Dessert og gløgg

Avslutt julemåltidet med søte desserter og varm gløgg, den perfekte kombinasjonen for ekte julestemning.

DESSERT

Riskrem med rød saus

Allergener: Melk

115,- per person

Panna cotta m/skogsbær og bærcoulis

Allergener: Melk

135,- per person

GLØGG

Gløgg uten vin med tilbehør

60,- per person

Gløgg med vin med tilbehør

72,- per person

08 Kokk og assistent

Profesjonell gjennomføring tilpasset meny og antall gjester.

Antall kokker avhenger av meny og antall gjester. Reisevei er inkludert i grunnprisen nedenfor.

Tjeneste	Pris
Kokk — maks 5 timer inkludert reisevei	3.950,– inkl. mva
Kokk — per time utover 5 timer	850,– inkl. mva
Assistent — maks 5 timer inkludert reisevei	3.000,– inkl. mva
Assistent — per time utover 5 timer	600,– inkl. mva

***Alle priser på denne siden er inkl. mva.**

Bestillingsinformasjon

Priser og levering

Alle priser er oppgitt i norske kroner og inkluderer mva., med mindre annet er spesifisert. Levering og frakt kommer i tillegg og beregnes ut fra adresse, leveringstidspunkt og størrelsen på bestillingen.

Minimumsantall

Minimum 10 personer gjelder for buffeter, gryteretter, à la carte-menyer og grillmenyer. Helgrillet lam eller svin har minimum 35 personer. Eventuelle andre minimumsgrenser fremgår av den enkelte menyen.

Bestilling og endelig antall

Bestillingen er bindende når kunden har godkjent ordrebekreftelsen. Endelig antall gjester må bekreftes skriftlig senest 7 dager før arrangementet. Ved reduksjon etter denne fristen faktureres det sist bekreftede antallet. Økning etter fristen kan kun godkjennes dersom vi har kapasitet.

Allergier og spesialkost

Allergier, intoleranser og behov for spesialkost må opplyses skriftlig ved bestilling og bekreftes sammen med endelig antall gjester senest 7 dager før arrangementet. Eventuelle pristillegg avtales på forhånd.

Avbestilling

Avbestilling må gjøres skriftlig.

- 14 dager eller mer før arrangementet: kostnadsfritt
- 7–13 dager før arrangementet: 50 % av ordresummen
- Mindre enn 7 dager før arrangementet: 100 % av ordresummen

Kokk og assistent

Kokk og assistent bestilles og faktureres separat, med mindre det står skriftlig i ordrebekreftelsen at bemanning er inkludert i menyprisen.

Fullstendige og gjeldende vilkår fremgår av ordrebekreftelsen.



**AKERSHUS
GOURMET AS**

Bestill i dag

Vi hjelper deg gjerne med å sette sammen riktig meny for anledningen.

TELEFON

[40 40 55 56](tel:40405556)

E-POST

post@akershusgourmet.no

