

Velkommen til julebord i festlige omgivelser!!!

Stor, bugnende julebordsbuffet, med varm mat, kald mat og dessertbord (se lenger ned)

595,- pr. person

Juletallerken med ribbe, håndlaget medisterkake, medisterpølse, rødkål, surkål, svsker, poteter, julesaus (E,SV)

425,- pr. person

Juletallerken med dampet pinnekjøtt, husets kålrotstappe, svsker, poteter, sjy (M)

455,- pr. person

Juletallerken med lutefisk, bacon og fett, ertestuing, poteter, sennepssaus (M,SN,F)

485,- pr. person

Alle juletallerkener blir servert to ganger og inkluderer valgfri dessert.

- Husets karamellpudding (M,E)
- Riskrem med rød saus (M)
- Hjemmebakt eplekake med krem (M,E,G)

Alle priser inkluderer kaffe til dessert, lokale, oppdekking, servering, rydd og vask.

Varm mat: Ribbe, håndlaget medisterkake (E), medisterpølse, svsker, kokte poteter, surkål, rødkål, julesaus (SV), pinnekjøtt, kålrabistappe (M), sjy.

Kald mat: gravet laks (F) og sennepssaus (M,SN), røkelaks (F) og eggerøre (M,E), kalkunbryst/juleskinke (SN) og eplecoleslaw (M,E), hjemmelaget leverpostei

(M,E,G) med bacon og sopp, spekeskinke og potetsalat (M,E), sylte, lammerull (SN) og roastbiff, sylteagurk og rødbeter, scampi (SK), peppermakrell (F), julesild (F), rømme (M), mayo (E), remulade (E), ass. brød (G) og hjemmebakt focaccia (G),

grønnsalat, m.m.

Dessert: Karamellpudding med saus (M,E),

riskrem (M) med rødsaus,

eplekake (M,E,G) med krem,

fromasj (M).

Med forbehold om prisendring og skrivefeil.

Allergener: G=gluten, M=melk, E=egg, SN=sennep, SK=skalldyr, F=fisk, SV=svoveldioksid og salitter

