

JULEMENY

Catering

Forrettar:

Rakfisklefser liten/stor: 49/89

Fylt med rakfiskmousse

Rakfisk på tre måter 99

Rakfisklefse, røsti og ølposjert potet

Spekeskinkesalat 85,-

Småbladsalat, rista valnøtter, cherrytomat og chevre

Hovudretter:

Juletalik 189,-

1 bit ribbe, 1 bit julepølse og 1 medisterkake, surkål, raudkål og saus

Stor Juletalik 229,-

2 biter ribbe, 2 biter julepølse og medisterkake, surkål, raudkål og saus

Pinnekjøtt 339,-

Pinnekjøtt, Vossakorv, kålrotstappe, smør, sjy og kokt potet

Julebiff 249,-

Heilsteikt ytrefilet, gratinerte poteter, peppersaus med julekrydder og dampa grønnsaker

Koldttallerken med julemat 189,-

Røyskt laks med eggerøre(Kan byttest ut med rakfisk, kr 20)

Kald ribbe

Kald julepølse

Julesylte med sennep

Kokt egg med ansjos eller reker

Juleskinke

Brie med appelsinmarmelade

Brød, lefse og salat

Dessert

Julekrydder-bakte epler med vaniljeis Kr 79,-

Riskrem med bærsaus Kr 69,-

Karamellpudding med ølkaramell Kr 79,-

Jolebord 369,-

Røkt bog skinke
Langtidsmodna spekeskinke og kurv
Røkelaks
Reker eller sild
Ribbe, jolepølse og medisterkaker
Kokt potet og saus
Rødkål/surkål
Kalkunfilet
Waldorfsalat

Sylteagurk og lauk
Heimesylta lauk
Rømme og flatbrød
Aioli
Eggerøre,
Potetsalat
Mathussalat,
Brød frå Bakeriet i Bagn med smør

FINGERMAT MED JULEPREG kr 475,-

- God spekeskinke, fenikkelsalami og Santa Kristina Spekerull
- Noraker rakfisk i lefser med smør og raudlauk
- Sprøsteikte dadler med bacon
- Tre ulike oster med honning og appelsin-marmelade
- Rosmarinsteikte poteter
- Brød, lefser, smør og dipper –
- Mathus salat
- Biff med ølsjy
- Små medisterkaker med julekrydder
- Julepølse av fjellgris glasert i honning og sennep
- Grilla Argentinske reker
- Lun leverpostei med stekt champignon og spekerull
- Bakte epler med is
- Panert Livechekylling med julekrydder
- Røstipotet med rakfisk

Menyen gjeld frå 15 November, men kan avtales før.

Minimum 10 personer, 10% tillegg på søndag.

