

## **CATERINGMENY 2018**

### **KLASSISKE RETTER**

**PINNEKJØTT 345,-**  
KÅLRABISTAPPE, PINNEFETT OG POTETER

**BIENS RIBBE 315,-**  
RØDKÅL, ENDIVER, JORDSKOKK, NØTTESMØR OG SOYA

### **DANSK JULETALLERKEN 375,-**

#### **ASS. SILD**

**LEFSERULLER MED RAKFISK, RØMME OG RØDLØK**  
**RØYKT BLÅKVEITE MED SYLTET LØK OG EPLE**  
**REKESALAT MED URTER OG ØRRETROGN**  
**LANDPATÉ MED BACONMARMELADE**  
**SPRENGT FUGL MED ASPIC OG HJEMMELAGET RØDKÅL**  
**KYLLING KREM MED SYLTEDE GULBETER**  
**RIBBERULL MED SURKÅL**  
**ROASTBEEF DILLSTUEDE POTETER**  
**PORTVINSMARINERT BLÅOST MED TØRKET FIKEN OG**  
**NØTTER**  
**GRØNN SALAT**  
**GODT SMØR FRA VOSS**  
**MAJONES OG DRESSINGER**  
**SURDEIGSBRØD, TOMATBRØD OG RUGBRØD**

### **JULEDESSERTER 105,-**

**SMÅBRENT OSTEKAKE MED MANDELSMULER OG**  
**EPLEKOMPOTT**  
**SJOKOLADE OG SITRUS**  
**KARAMELLRAND MED MULTER OG SITRONTIMIAN**  
**GODE NORSKE OSTER MED HJEMMELAGET KOMPOTT.**  
**RISKREM MED RISTEDE MANDLER OG KIRSEBÆRSAUS**