



Fira julen med oss!

Kalla bordet:

Brödkorg, smör, whiskycheddar, inlagd sill med rödlök & creme fraiche, senapssill, kräftsill, limesill, kanel & apelsinsill, stekt inlagd strömming, gubbröra, fisk & skaldjursallad, ägghalvor med räkor, gravad lax med hovmästarsås, varmrökt lax, dill-dressing, rökt kalkon, julskinka med två sorters senap, rökt viltstek, vildsvinskorv, hjortkorv, rådjurspaté, Cumberlandsås, potatissallad, rödbetsallad

Varma bordet:

Janssons frestelse, "kantarell & rotfruktsjansson" (veg), köttbullar, falafel (veg), prinskorv, revbenspijäll, rödkål, brysselkål, lök, pumpa, ostpaj, kokt potatis

Dessertbordet:

Brie, ädelost, druvor, chokladfontän med färsk frukt och marshmallows, ostkaka med sylt & grädde, chokladkladdkaka, knäck, julgodis

Pris: 395 kr p/p

Priset gäller vid min. best. 50 personer

Kall jultallrik:

Tio av de populäraste rätterna från julbuffén som t ex. sill, lax, ägghalva med räkor, julskinka, paté, ost

Pris: 185 kr p/p

Kall jultallrik + småvarmt:

Kall tallrik enligt ovan+ buffé med prinskorv, köttbullar, Janssons frestelse, rödkål

Pris: 235 kr p/p

Drycker:

Glögg med mandel & russin	24 kr/st.
Lättöl/kolsyrat vatten/julmust	25 kr/st.
Starköl, 33 cl.	52 kr/st.
Starköl, 50 cl.	60 kr/st.
Snaps, 4 cl.	72 kr/st.
Kaffe	25 kr/st.

Samtliga priser är presenterade exkl. moms.



LOUIS DE GEER
Konsert & Kongress i Norrköping

