



JULBUFFÉ

KALLA BORDET

Brödkorg, smör, Whiskycheddar, inlagd sill med rödlök & cremefraiche, senapsill, kräftsill, havtornsill, kanel & apelsinsill, stekt inlagd strömming, gubbröra, fisk & skaldjurssallad, ägghalvor med räkor, gravad lax med hovmästarsås, varmrökt lax, dilldressing, rökt kalkon, julsinka med två sorter senap, rökt viltstek, vildsvinskorv, hjortkorv, rådjurspaté, Cumberlandsås, potatissallad, rödbetsallad.

VARMA BORDET

Janssons frestelse, "kantarell & rotfruktsjansson" (veg), köttbullar, anammabullar (veg), prinskorv, revbensspjäll, rödkål, brysselkål, lök, pumpa, ostpaj, kokt potatis.

DESSERTBORDET

Brie, ädelost, druvor, chokladfontän (ljummen chokladsås vid catering) med färsk frukt och marshmallows, ostkaka med sylt & grädde, chokladkladdkaka, knäck, julgodis.

Pris: **425 kr p/p** (priset gäller vid min. best. 50 pers, vid färre gäster begär offert)

KALL JULTALLRIK

Tio av de populäraste rätterna från julbuffén som tex. sill, lax, ägghalva med räkor, julsinka, paté, ost.

Pris: **199 kr p/p**

KALL JULTALLRIK + SMÅVARTM

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

Pris: **265 kr p/p**

JULFRUKOST

Alt.1. Julskinksmörgås med senap
Kaffe & pepparkaka.

Pris: **95 kr p/p**

Alt.2. Frukostbuffé med vörtbröd, ägghalvor med räkor, julsinka, senap, kalla köttbullar, rödbetsallad, ost, grönsaker, risgrynsgröt med socker, sirap & kanel
Kaffe & pepparkaka.

Pris: **175 kr p/p**

DRYCKER

Glögg med mandel & russin	30 kr/st.
Lättöl/kolsyrat vatten/julmust	30 kr/st.
Starköl, 33 cl.	56 kr/st.
Starköl, 50 cl.	64 kr/st.
Snaps, 4 cl.	80 kr/st.
Kaffe	28 kr/st.

Samtliga priser är presenterade exkl. moms.