

Julemat catering 2016

Årets nyhet 2016

Juletapas catering min. 10 pers.

Kald mat:	Marinert kalkunfilet Hjemmelaget sylte i potetlelse Grillet julepølse m/pariseragurk Røkt ørret på canape Laksecuber på egg Marinert svinenakke med ananas Spekeskinke m/asparges Sildesalat Potetsalat Tomatsalat Waldorfsalat
Varmt/kaldt etter eget ønske.	Ribbe Små hjemmelagde medisterkaker Saltbakte poteter Foccacia, brød og smør
	Pris pr. kuvert kr. 298.-

Julelunsjtallerken

Kald ribbe, sylte, marinerte laksecuber, sildesalat, potetsalat og eggeseng Brød og smør	Pris pr. kuvert kr. 165.-
---	---------------------------

Våre priser er inkludert 15% mva. Frakt og emballasje kommer i tillegg.
Betalingsbetingelser: Kontant ved levering/henting dersom ikke annet er avtalt.
Disse menyene kan leveres i tidsrommet 01.11 – 31.12. 2016

29.09.2016

Julemat catering 2016

Juletilbud: Varmmat-buffèt

m/ Ribbe, medisterkake, medisterpølse, rødkål, surkål, saus, tyttebær
m/ Pinnekjøtt, kålrotstappe, sjy, poteter,
Riskrem m/rød saus

Pris pr. person kr. 298.-

Varm mat

Nr. 1.

Ribbe, medisterkake, medisterpølse, rødkål
surkål, poteter, saus, tyttebær og pynt til fat.

1 gangs servering Pris pr. person kr. 198.-
2 gangers servering Pris pr. person kr. 248.-

Nr. 2.

Pinnekjøtt, kålrotstappe, poteter, sjy, og pynt til fat

1 gangs servering Pris pr. person kr. 228.-
2 gangers servering Pris pr. person kr. 268.-

Nr. 3

Kalkun (filet) m/rosenkål, babygulrøtter, blomkål,
waldorfsalat, kokte poteter og fløtesaus

2 gangers servering Pris pr. person kr. 198.-

Desserter:

Riskrem m/rød saus

Pris pr. person kr. 57.-

Hjemmelaget karamellpudding

Pris pr. person kr. 57.-

Dronning Maud fromasj

Pris pr. person kr. 65.-

Våre priser er inkludert 15% mva. Frakt og emballasje kommer i tillegg.
Betalingsbetingelser: Kontant ved levering/henting dersom ikke annet er avtalt.
Disse menyene kan leveres i tidsrommet 01.11 – 31.12. 2016

29.09.2016

Julemat catering 2016

Julebord min. 10 pers.

Nr. 1.

Varm mat: Ribbe, medisterpølse, medisterkake, rødkål, poteter og saus.

Kald mat:	Cabaret m/reker	Røkt laks m/eggerøre
	Sylte	Ribberull
	Roastbiff m/remulade	
	Potetsalat, Sild	
	Assortert brød og smør	<u>Pris pr. person kr. 278.-</u>

Nr. 2.

Varm mat: Ribbe, medisterpølse, medisterkake, rødkål, poteter og saus
Pannekjøtt, kålrotstappe, poteter og saus.

Kald mat:	Røkt laks m/eggerøre	Cabaret m/reker
	Roastbiff m/remulade	Kalkunbryst m/waldorfsalat
	Marinert svinenakke	Assortert spekemat m/eggerøre
	Sylte	Ribberull
	Assortert brød og smør.	
Dessert:	Riskrem m/rød saus	Hjemmelaget karamellpudding
		<u>Pris pr. person kr. 368.-</u>

Våre priser er inkludert 15% mva. Frakt og emballasje kommer i tillegg.
Betalingsbetingelser: Kontant ved levering/henting dersom ikke annet er avtalt.
Disse menyene kan leveres i tidsrommet 01.11 – 31.12. 2016

29.09.2016