



# JULBUFFÉ

## KALLA BORDET

Brödkorg, smör, Whiskycheddar, inlagd sill med rödlök & crème fraiche, senapsill, kräftsill, havtornsill, kanel & apelsinsill, stekt inlagd strömming, gubbröra, fisk & skaldjurssallad, ägghalvor med räkor, gravad lax med hovmästarsås, varmrökt lax, dill dressing, rökt kalkon, julskinka 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: 450 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, julskinka, paté, ost  
Pris: 220 kr p/p

## KALL JULTALLRIK + SMÅVARMT

Kall tallrik enligt ovan+ buffé med prinskorv, köttbullar, Janssons frestelse, rödkål  
Pris: 285 kr p/p

## JULFRUKOST

Alt.1. Julskinksmörgås med senap  
Kaffe & pepparkaka  
Pris: 99 kr p/p

Alt.2. Frukostbuffé med vörtbröd, ägghalvor med räkor, julskinka, senap, kalla köttbullar, rödbets-sallad, ost, grönsaker, risgrynsgröt med socker, sirap & kanel

Kaffe & pepparkaka  
Pris: 185 kr p/p

## DRYCKER

Glögg med mandel & russin	30 kr/st.
Lättöl/kolsyrat vatten/julmust	32 kr/st.
Starköl, 33 cl.	60 kr/st.
Starköl, 50 cl.	68 kr/st.
Snaps, 4 cl.	88 kr/st.
Kaffe	30 kr/st.

Samtliga priser är presenterade exkl. moms.

