

På kaien..

JULECATERING 2024

Pinnekjøtt 449,-
m/kålrotstappe, potet,
pinnesky og rørte tyttebær

Ribbe 390,-
m/rødkål, potet,
kålrotstappe, julesaus,
medisterkake og rørte
tyttebær

Julebuffet 560,-
Pinnekjøtt, ribbe,
medisterkake, kålrotstappe,
rødkål, surkål, potet,
julesaus og rørte tyttebær
(inkl. riskrem)

Riskrem 85,-
med rørte bær

Pris er pr/pers inkl. mva.

Minimumbestilling: 15 personer



På kaien..

JULEKOLDTBORD 2024

Kalde retter:

- Tre sorter sild
- Reker med majones
- Røkt laks med eggerøre
- Sylte med remulade
- Lammerull med rødbeter og sylteagurk
- Kalkunbryst med waldorfsalat
- Brød, smør og aioli

Varme retter:

- Pinnekjøtt med kårabistappe og sky
- Ribbe med rødkål og medisterkaker
- Julepølse, saus og poteter

- Riskrem m/rørte bær kan bestilles i tillegg (85,-/pers)

Pris 465kr inkl. mva. pr/pers

Minimumbestilling: 15 personer



På kaien..

JULETAPAS 2024

Kalde retter:

- Assortert Jule spekemat
- Rakfisk fra Valdres i lefse med rømme tilsmakt med urter og hvitløk
- Hjemmelaget varmrøkt laks med rømme og pepperotkrem
- Skagenrøre med egg og dill
- Eggerøre m/gressløk
- Waldorfsalat
- Vår egen hjemmelagde potetsalat med dijonsennep og akasiehonning
- Ostefat med fikenkompott & saltede honningristede mandler
- Nybakt brød
- Smør og aioli

Varme retter:

- Ovnsbakt Gårdskylling (*lår*) med tilsmakt akasie honning og appelsin
- Langtidsbraisert tynnribbe i tynne skiver, rødkål salat med epler & svsker
- Ovnsbakte grønnsaker med persille og hvitløk

Pris 389kr inkl. mva.

Minimumbestilling: 15 personer

