

Cateringmeny JULEN 2025

Klassiskt julbord 455: - Min 10p

Inlagd sill, Senapssill, Skärgårdssill, Vår egen saffran och apelsin gravade lax med hovmästarsås, Ägghalvor med majonnäs, räkor och rom, Varm rökt lax med hjortronkräm, Grönkålssallad, Rökt julkorv, Rullsylta, Rostbiff, Julskinka med vår hemgjorda senap, rödbetssallad med äpple, Potatissallad, Jul köttbullar, Janssons frestelse, Prinskorv, Räkomelett, Rödkål, Honungs glaserade revbensspjäll, Brie, Hembakad julknäckebröd, Hembakat mjukt bröd & smör.

Ris a'la Malta med saftsås 69; - p.p

Julinspirerad pannacotta med kardemumma, kanderade nötter och apelsin 69; - p.p

Kladdkaka m. Saffrans frostning & björnbär 35; - p.p

Kall och varm jultallrik 299; - p.p

Kalltallrik: Inlagd sill, Senapssill, Skärgårdssill, Kallrökt lax med romsås, Varmrökt lax med hjortronkräm, ägghalva, Rökt julkorv, Rullsylta, Julskinka, Rödbetssallad och Grönkålssallad.

Varmtallrik: Köttbullar, Prinskorv, Jansons frestelse, Räk omelett, Kokt potatis, Brysselkål och Rödkål.