

## ***Julebordsmeny 2022***

For selskaper/grupper som holder sitt julebord hos oss, tilbyr vi en fast meny på 3 retter som dere selv kan komponere ut fra menyen under. Alle i selskapet vil bli servert det samme (Det kan velges blant to hovedretter), men vi tilrettelegger selvsagt for eventuelle allergier og andre dietter. Deres valg må være oss i hende senest 7 dager før arrangementet.

### **Forretter**

#### **Plukkfisk**

- tørrfisk, potetkrem, brunet smør, kålrot, løk og sitron

#### **Koldtbord - kjøtt**

med tradisjonelle delikatesser som speket reinsdyr- og elgsalami, røkt hval, rømme, rødløk og flatbrød

#### **Koldtbord med ost**

med lokale oster, honning, syltetøy og flatbrød

#### **Hjemmelaget gravlaks**

av lokal fisk, poteter, sennepssaus, crème fraiche og syltet rødløk

### **Hovedretter**

#### **Juletallerken**

med ribbe, pinnekjøtt, pølse, rødkål, medisterkaker, poteter og julesaus

#### **Ribbe**

tradisjonelt sprø svinekjøtt, medisterkaker, rødkål, ribbesaus, kokte lokale poteter

#### **Pinnekjøtt**

tradisjonelle spekede og røkte lammekoteletter, kålrotstappe, Vossakorv og kokte lokale poteter

**Lutefisk** med lokale poteter, bacon, grønne erter og sennep

### **Desserter**

#### **Crème brûlée**

basert på vanilje fra Madagaskar

#### **Pannacotta**

basert på Seterrømme, med saus fra lokale bær

#### **Riskrem**

Tradisjonell juledessert med saus av bringebær

#### **Suksessterte**

Den klassiske kakedesserten

#### **Sjokolademousse**

blandet hvit og mørk sjokolade, og bær