



Julebuffet DeLuxe

Vår oppgraderte julebuffet har blitt en slager for de som ønsker å kose seg litt ekstra! Denne er også fin å servere som delemat på bordet, der gjestene sender og deler seg imellom.

Porchetta

Vår versjon av den Italienske klassikeren, som fylles med nøtter og tørket frukt. Sprø på utsiden, saftig og smakfull på innsiden.

(Allergener; Sennep, nøtter (hassel, mandler, pistasj), sulfitt)

Helbakt kveite med timian og sitron

Kveita bakes hel med skinnen på, over mange timer. Vi fyller den med timian, sitron og smør, noe som sørger for masse smak.

(Allergener; Fisk, melk)

Andeconfit

Vår egen andeconfit, bakt med andefett og urter. Sprøstekt før servering, serveres med tranebærsyltetøy og appelsinsaus

(Allergener; Melk)

Bakt gulrotpuré

(Allergener; Melk)

Frisk salat med bakte, kokte og rå grønnsaker

(Allergener; Sennep)

Hasselbackpoteter med baconsmør og valnøtter

(Allergener; Melk, nøtter (valnøtt), sennep)

Rødkål

(Allergener; Melk)

Julesaus

(Allergener; Melk, soya, selleri)

Smør og sennep

(Allergener; Smør: Melk / Sennep: Sennep)

Kr 625,- per pers Minimum 15 pers

Dessert; kr 65,-

Karamellpudding med krem og karamellsaus

(Allergener; Melk)

Eller

Hasselnøttgelato med bringebærsaus

(Allergener; Melk, hasselnøtt)

Vegetar/Vegansk alternativ:

(lages på forespørsel)

Selleristek

Langtidsbakt selleri, serveres med ristede hasselnøtter og jordskokksky.

På forespørsel lager vi også til vegansk rødkål og rotmos.