



JULBUFFÉ

KALLA BORDET

Brödkorg, smör, Whiskycheddar, inlagd sill med rödlök & cremefraiche, senapsill, kräftsill, havtornsill, lingonsill, 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, älgkorv, 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: 695 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: 225 kr p/p

KALL JULTALLRIK + SMÅVARMT

Kall tallrik enligt ovan+ buffé med prinskorv, köttbullar, Janssons frestelse, rödkål
Pris: 296 kr p/p

JULFRUKOST

Alt.1. Julskinksmörgås med senap
Kaffe & pepparkaka
Pris: 195 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: 195 kr p/p

BANKETTMIDDAG MED "JULTOUCH"

Varmrökt lax från Bråvikensrökeri med örtcreme, jordärtskocka, lagrad ost och kavring.
Kalvmedaljonger med dragonkryddad senapssås och friterad grönkål, serveras med hasselbackspotatis. Kanel och apelsin-pannacotta.
Pris: 695 kr p/p

DRYCKER

Glögg med mandel & russin	30 kr/st.
Lättöl/kolsyrat vatten/julmust	32 kr/st.
Starköl, 33 cl.	65 kr/st.
Starköl, 50 cl.	68 kr/st.
Snaps, 4 cl.	88 kr/st.
Kaffe	32 kr/st.



LOUIS DE GEER
Konsert & Kongress i Norrköping