



Julens serveringer

Hovedretter

Husets Juletallerken

Nystekt svineribbe, pinnekjøtt fra Evanger, røkt gårdspølse, husets rødkål, rosenkål med sviker og rørte tyttebær.

Mandelpoteter og kraftig julesaus.

(Melk, Eddik)

Kr. 398,-

Pinnekjøtt fra Evanger

med røkt gårdspølse, rot-pure, rosenkål mandelpoteter og pinnefett.

(Melk)

Kr. 385,-

Husets Lutefisk av Skrei

med grønn ertestuing, baconfett, mandelpoteter og sennep-saus.

Sirup, brunost, flatbrød og potetkake.

(Fisk, Sennep, Hvete, Melk)

kr. 398,-

Dessert

Eksklusive Måsøy-multer

med vanilje-is i ristet kokos.

(Melk)

kr. 138,-

Husets Karamellpudding

med friske bær

(Melk, egg)

Kr. 115,-

Husets 3-retter

Må forhåndsbestilles

Grønn ertesuppe med fenalår

Husets Juletallerken

Nystekt svineribbe, pinnekjøtt fra Evanger, røkt gårdspølse, husets rødkål, rosenkål med sviker og rørte tyttebær.

Mandelpoteter og kraftig julesaus.

ELLER

Husets Lutefisk av Skrei med grønn ertestuing, baconfett, mandelpoteter og sennep-saus. Sirup, brunost, flatbrød og potetkake.

Eksklusive Måsøy-multer med vanilje-is i ristet kokos.

kr. 645,-

Riskrem med bringebærsaus

og kranssekake

(Melk, mandler i kranssekake)

Kr. 115,-

For noe annet enn julemat gjelder høstens a la carte meny .



Julebuffet

(Må forhåndsbestilles, kun for større grupper)

Ribbe og pinnekjøtt m/julens tilbehør.
Riskrem eller karamellpudding til dessert.
Julens småkaker
Kr. 725,-

Juletapas

(Må forhåndsbestilles, kun for større grupper)

Et godt utvalg av varme og kalde retter med smak av jul
kr. 565,-

Julens Catering

Julebuffet

(Må forhåndsbestilles, for større grupepr)

Ribbe og pinnekjøtt m/julens tilbehør.
Riskrem eller karamellpudding til dessert.
Kr. 595,-

Juletapas

(Må forhåndsbestilles, for større grupepr)

Et godt utvalg av varme og kalde retter med smak av jul
kr. 475,-