



JULEMENY

INKLUDERER MAT, LOKALE OG BEMANNING

Julebuffet

895,- (25% mva)

Varme retter

Juleribbe, Julesaus, Rødkål, Stekt Kål (*Selleri, Sennep, Sulfit, Hvete, Melk*)

Medisterkake, Julepølse (*Sulfit, Melk*)

Mandelpoteter, Smør, Urter (*Melk*)

Rørte Tyttebær

Kjøttfat

Fenalår fra Hitra, Røkt Svinekam, Spekepølse fra Steinkjer, Syltete Grønnsaker (*Sulfit*)

Kalde Retter

Terte med Ørretrogn (*Egg, Melk, Sulfit*)

Lettrøkt Frøyalaks, Rullet i Purreløk, Rørosrømme, Dill (*Sulfit, Fisk, Egg*)

Betesalat med Solbær (*Sulfit*)

Byggrynssalat (*Bygg, Sulfit, Egg, Sennep*)

Sennepsmajones, Løpestikke dressing (*Egg, Sennep, Sulfit*)

Brød & Røros smør (*Hvete, Melk, Sulfit*)

Dessertbuffet



TRONDHEIM
CATERING

Juleribbe

615,-

Juleribbe, Julesaus, Rødkål, Stekt Kål (*Selleri, Sennep, Sulfit, Hvete, Melk*)
Medisterkake, Julepølse (*Sulfit, Melk*)
Mandelpoteter, Smør, Urter (*Melk*)
Rørte Tyttebær

Pinnekjøtt

805,-

Urøkt Pinnekjøtt, Kålrabistappe, Dampet Potet, Lammepølse,
Pinnefett (*Melk*)

Lutefisk

765,-

Ertestuing, Bacon, Dampete Poteter, Sennepssaus, Sirup,
Brunost, Sennep, Lefse & Flatbrød
Kan serveres med Dampet Torsk som et alternativ
(*Melk, Fisk, Sennep, Sulfit, Gluten*)

Langtiddstekt Kalkunbryst

535,-

Stekte Grønnsaker, Bakte Småpoteter, Stuffing & Appelsinfløtesaus
(*Sulfit, Melk, Selleri, Gluten*)

Julekombinasjon

665,-

Ribbe, Rødkål, Medisterkaker, Julepølse, Dampete Poteter,
Julesaus & Fritert Rosenkål, Urøkt Pinnekjøtt, Kålrabistappe,
Lammepølse, Pinnefett (*Melk, Sulfit, Sennep*)

Riskrem

100,-

Riskrem med Bærsaus (*Melk*)

Bakt Ostekake

130,-

Laget på Kremost fra Grindal, Toppet med Rømmekrem,
Marinerte Skogsbær & Pepperkakecrumble (*Melk, Egg, Gluten*)

Panna Cotta

130,-

Laget på Yoghurt fra Byneset, Toppet med Hasselnøtter &
Marinerte skogsbær (*Melk, Hasselnøtter*)

