

JULEMENY 2017



Foto: Tine K Home

Juletapas

KALDE RETTER

Svineknoketerrine med nøtter og tørket frukt
Potetlefse fra Hodne; med gravlaks og sennep
Rosenkålsalat med eple og valnøtter
Økologisk fennikelsalami fra Ask
Jærost fra Hans voll

VARME RETTER

Bakte beter og røtter med chèvre og spinat
Andeconfit med hjemmelaget rødkål
Ovnstekt torsk med soyasmør og glasert fennikel

TILBEHØR

Aioli, Rødbetepesto
Hjemmelaget surdeigsbrød fra vårt eget bakeri!
466,- pr. person

DESSERTER

Risikrem med jordbærcoulis og mandelkrønsj
99,- pr. person

Appelsinpudding
135,- pr. person

Julebuffeten

KALDE RETTER

Spekemat fra Ask Gård og A.ldsøe
Kremet rødkålsalat med nøtter og frukt
Hjemmelaget gravlaks
Dijon sennepssaus med dill
Hjemmelaget tomatsild Hjemmelaget juleskínke av skogsgris
Rødbetesalat med chèvre og ruccula
Kvíteseidsmør
Brød og flatbrød fra eget bakeri

VARME RETTER

Svineribbeconfit med hjemmelaget rødkål
Lun potetsalat med grønne bønner og granateple
Appelsín- og honningglasert kalkunbryst
Ovnsbakt torsk med grønn ertepuré
Stekte rosenkål med vinaigrette

DESSERTER

Modne oster med tilbehør
Appelsín- og karamellpudding
Rískrem med jordbærsaus

695,- pr. person

Tradisjonell norsk julemat

PINNEKJØTT

Pinnekjøtt fra A.Idsøe
med kokte poteter, kålrotstappe og pinnefett
466,- pr. person

RIBBEMIDDAG

Svineribbe med medisterpølse,
krydderkokt rødkål, kokte poteter og ribbesjy
379,- pr. person

DESSERTER

Riskrem med jordbærcoulis og mandelkrønsj
99,- pr. person

Appelsinpudding
135,- pr. person

Julemeny kombinasjon

Pinnekjøtt fra A.Idsøe
med kokte poteter, kålrotstappe og pinnefett

Svineribbe med medisterpølse,
krydderkokt rødkål, kokte poteter og ribbesjy
Riskrem med jordbærcoulis og mandelkrønsj
643,- pr. person

Julelunsj

Ostehusets roastbiff med cornichons og stekt løk

To typer julepålegg med tilbehør

Røkelaks med eggerøre

Vår egen julesild

Baconsurrede dadler

Kremet rødkålsalat

Fransk potetsalat

Stilton og Brie de Meaux med marinerte valnøtter

Hjemmelaget dansk leverpostei

Krydderkake

Steinovnsbakt surdeigsbrød, flatbrød og Kviteseiidsmør catering

345,- pr. person

Tillegg for varmrett

Svineribbeconfit med hjemmelaget rødkål

og ovnsbakte poteter

169,- pr person