

JULEMENY

catering@levelmathuset.no
Telefon 488 44 101



Prisene er inkludert 15% MVA
Minimum antall 20 personer
Levering 200,-

Tradisjonelt

JULEBUFFET - 595

- Kokkens langtidsstekte svineribbe fra Lundal, rødkål, rørte tyttebær, medisterkaker (melk), medisterpølser og julesaus (sennep)
- Pinnekjøtt fra Lundal, pinnesjy, hjemmelaget kålrotstappe (melk) og potet
- Riskrem med rørte bringebær (melk)

KOKKENS LANGTIDSSTEKTE SVINERIBBE - 390

Rødkål, rørte tyttebær, medisterkaker (melk), medisterpølser, potet og julesaus (sennep)

PINNEKJØTT - 460

Fra Lundal, hjemmelaget kålrotstappe (melk), potet, røkt pølse fra Lundal og pinnesjy

RISKREM - 95

servert med rørte bringebær (melk)

KARAMELLPUDDING - 100

med karamellkrem (melk, egg)

MULTEKREM - 115

med krumkake (melk, hvete gluten, egg)

Julelunsj tallerken

RETTER - 245

- Fenalår, Røros rømme, gressløk og flatbrød (melk, hvete/rug gluten)
- Reker med majones (skalldyr, egg)
- Røkelaks med eggerøre (fisk, egg, melk)
- Juleskinke med potetsalat (egg, sennep)
- Sprøstekt svineribbe med rødbetsalat (egg)
- Kalkun med waldorfsalat (valnøtter, egg, melk, selleri)
- Brød fra Naturbakst med pisket smør (hvete/havre/rug/bygg gluten, melk)

Leveres som koldttallerken



Julesnitter

ASSORTELTE SNITTER - 60

- Røkelaks med eggerøre (hvete gluten, melk, egg, fisk)
- Sprøstekt svineribbe med rødbetsalat og valnøtter (hvete gluten, egg, valnøtter)
- Reker med majones (hvete gluten, egg, skalldyr)
- Kalkun med waldorfsalat (hvete gluten, egg, melk, valnøtter, selleri)

