

# 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, 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)

