



JULETAPAS / CATERING

KALDMAT

- Skalldyr-coctail ``Skagen`` med krepser og reker
- Fransk potetsalat med urter, rødløk og sennep
- Ostefat, sjokoladeflak og bær, fruktgele
- Lokal spekemat, håndlaget sylte, melon, rips- og rødløksrelish
- Råmarinert laksefilet i øl, pisket rørsrømme
- Glasert kalkunfilet, waldorfsalat
- Fersk salat med marinerte tomater og gresskarfrø
- Focaccia med øl-mask og aioli, sirupskake

Pris for kaldmat (lett måltid) 285,-

VARMMAT

- Sprø ribbe, medisterkake, stekte epler med kanel, julesaus
- Sinnataggen tapaspølse med bakt hvitløk og brent pepper
 - Bakte småpoteter fra Fæby med urter og havsalt

Pris: kaldmat + varmmat (fullt måltid) 350,-



JULETALLERKEN

2 biter sprø Ribbe av
Innherreds gris
håndlagde medisterkaker
Stekt julepølse, rødkål
Stekte epler med kanel,
rosenkål, småpotet fra Fæby
Julesaus
235,-

DESSERT

Tapas-dessert: Blanding av sjokolade, mousse,
konfekt og friske bær serveres på rustikk måte.
75,-



Krydder pannacotta med marinerte jordbær og sjokoladestang 65,-



GLUTEN



SENNEP



SESAM



KREPSDYR



EGG



SELLERI



PEANØTTER



SOYA



MELK



NØTTER



FISK



LUPINER



SKALLDYR



SULFITTER