

JULE DELEMENY

By Foodfighters

@HINNA



Vi tar imot grupper på åtte personer eller flere, og byr på deilig mat "Family Style". Dette vil si at gjestene samles omkring bordet med nydelig mat, i skåler og på fat og hver og en forsyner seg selv. Når vi lager julematen holder vi oss til tradisjoner som går tilbake til bestemors kjøkken, men med vår egen originale vri. Alt blir laget fra bunnen og vi tar ingen snarveier til den gode smaken.

Kan serveres enten i restauranten vår eller som catering til ditt selskap.

MENY:

Skagenrøre toppet med syltet delikatesseløk og gressløk.

(Egg, skalldyr, fisk, sennep, sulfitt)

Focaccia & aioli.

(Hvetemel) (Egg, sennep, sulfitter)

Passe salami fra Ask gård.

Ovnsbakte poteter med urter.

(Laktose)

Røykelaks med sennepssaus.

(Fisk, egg, sennep, sulfitt)

Langtidsstekt asiatisk glasert Svineribbe.

(Hvete, peanøtter, soya, sesam, sulfitt)

Klassisk pinnekjøtt.

Rosenkål toppet med sjalottløk, tranebær og bacon.

(Melk)

Kålrotstappe toppet med Szechuanpepper.

(Melk)

Klassisk jule rødkål.

(Sulfitt)

695,- per person

Riskrem med Amaretto og Tahiti vanilje, servert med ristede mandler og bringebærsaus.

(Melk, mandler)

+125,- per person

Vi tilpasser kvelden ut ifra de ønsker dere har og kan sammensette drikkepakker basert på dine ønsker.

Ta kontakt for mer informasjon og booking.

