

**JULE LUNSJ**  
**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.

Serveres mellom kl. 10 og kl. 16.

**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)



Klassisk pinnekjøtt.

Rosenkål toppet med sjalottløk, tranebær og bacon.

(Melk)

Kålrotstappe toppet med Szechuanpepper.

(Melk)

525,- per person

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

(Melk, mandler)

+125,- per person

Ta kontakt for mer informasjon og booking.

[Hinna@foodfighters.no](mailto:Hinna@foodfighters.no)

