

**JULE LUNSJ**  
**By Foodfighters**  
**@Sandnes**



Vår jule lunsj blir servert "Family Style", det 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, som catering er 10 personer minimum.

Serveres mellom klokken 11 og klokken 16.

**MENY:**

Deli-røre

Håndpillede reker, dill og rødløk i majones, toppet med syltet rødløk karse og gressløk.

(Egg, skalldyr, sennep, sulfitt)

Focaccia med økologisk Røros smør.

(Hvete, melk)

Vellagret norsk Coppaskinke.

Klassisk Brandade.

Røre av bacalao og mandelpotet.

(Fisk, melk, hvete)



Honning- og eple glasert pinnekjøtt

Rosenkålsalat med sultaner og granateple.

(Mandler)

Kålrotstappe toppet med Szechuanpepper

(Melk)

525,- per person

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

(Melk, mandler)

+125,- per person

Ta kontakt for mer informasjon og booking.

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