

## Julbords catering 27 nov – 21 dec 2020

### FISK med tillbehör

5 sorters sill (Branteviksill, löksill, senapssill, romsill och stekt inlagd sill)

Gravad lax med apelsin & fänkål

Kryddrökt lax

Skagenröra (räkor, dill, majonnäs)

Gubbröra (ansjovis, potatis, ägg, majonnäs)

Gästis dillmarmelad

Gästis romsås

Ägghalva med majonnäs och räkor

### KALLSKURET med tillbehör

Griljerad Julskinka på skinka från Nedanbäck

Kryddstekt rostbiff svensk kött

Rökt älgkorv svensk kött

Rökt rådjursfiol svensk kött

Italiensk tryffelsalami

Gästis rullsylta svensk kött

Pressylta på kalkon svensk fågel

Fasanpaté med grönpeppar svensk fågel

Gästis pepparbakad oxfilé svensk kött

Gästis senap

Remouladsås

Rostad lök

Rödbetssallad

Apelsin/vinbärs och rödlöksmarmelad

Cornichons

### SMÅVARMT

Glöggmarinerade revben svenskt kött

Köttbullar på kött från Nedanbäck

Prinskorv svenskt kött

Julkryddad färskkorv svenskt kött

Janssons frestelse

Brunkål

Gästis julbröd

Smör

**325 kr / pers exkl. moms**

### Tillval

Ris a la malta med gästis bärkompott

**40 kr i/ pers exkl. moms**

**Totalt 365 kr / pers exkl. moms**

**MINST 10 PERSONER / BESTÄLLNING**

