

JULBORD 2018

FRÅN V47 – V51 TORSDAG – LÖRDAG FRÅN
KL 18.00
VID SÄLLSKAP ÖVER 15 PERS. FINNS DET
MÖJLIGHET ATT ABONNERA LOKALEN ANDRA
DATUM.

VI LAGAR HELA JULBORDET FRÅN
GRUNDEN

FRÅN HAVET

SENAPSSILL
GLASMÄSTARSILL
LÖXSILL
SKAGENSILL
BRANTEVIKSSILL
JULSILL
CURRYSILL
TOMATSILL
BASILIKA & PERSILJESILL
STEKT INLAGD STRÖMMING
VARMRÖKT LAX
KALLRÖKT LAX
GRAVAD LAX MED CITRON OCH DILL
GRAVAD LAX MED PEPPAROT OCH
ÄPPLE
HOVMÄSTARSÅS
ÄGGHALVA MED MAJONNÄS OCH RÄKA
ÄGGHALVA MED MAJONNÄS OCH ROM

FRÅN GÅRDAR

JULSKINKA
KALVSYLTA
ÄLGSYLTA
LAMMSYLTA
LEVERPASTEJ
CHARKUTERIER

DIREKT FRÅN SPISEN

KÖTTBULLAR
PRINSKORV
KROPPKAKOR
ISTERBAND
REVBEN
JANSSONS FRESTELSE
KOKT POTATIS
GRÖNKÅL
RÖDKÅL
BRUNKÅL
BRYSSELKÅL

LIVSVIKTIGA TILLBEHÖR

RÖDBETSSALLAD
STARK SENAP
SKÅNSK SENAP
ROSTAD SENAP
WHISKYSENAP
VÖRTBRÖD
KAVRING
JULOST

DET SOM FÅR PLATS I DEN ROMANTISKA FICKAN

HÅRDOST
MÖGELOST
BRIEOST
MARMELAD
FRÖKNÄCKE
SAFFRANSBISCOTTI
RIS A LA MALTA MED SAFTSÅS
OSTKAKA MED SYLT OCH GRÄDDE
MANDELMUSSLOR
HJORTRONSYLT
PEPPARKAKOR
MJUK PEPPARKAKA
7 SORTERS SMÅKAKOR
JULGODIS I OLIKA SLAG

VI BJUDER PÅ HEMKOKT GLÖGG MED
PEPPARKAKOR VID ANKOMST

PRIS 495

BOKA BORD / MER INFO
042-130 200
REDIMAT.CATERING@GMAIL.COM