

# Båtsfjord Brygges Julemeny catering

La oss hjelpe å gjøre julen ekstra hyggelig for din og dine.



Se vårt utvalg

**Julens klassikere står også i  
år i fokus hos oss på  
Båtsfjord Brygge**

**God jul til  
deg og dine.**

Fra oss på Båtsfjord Brygge

**Se vår spennende menyer**

Dette er en spesiell tid for oss alle sammen, det er en tid for å gjøre ting litt annerledes men samtidig prøve å bevare julens tradisjoner og hygge. Vi tilbyr det meste innen catering og julen er intet unntak. Hos oss kan du bestille julekoldbord, juleluncher og middager. Vi selger også gavekort som dere kan kjøpe til ansatte og familie slik at de kan nyte et godt måltid her på Båtsfjord Brygge.

# Julekoldbord

Her har du alle deilige klassikerne du kan ønske deg.

## Hjemmelaget her på Båtsfjord Brygge

### Julebuffet

Hjemmelaget lammerull

Roastbiff serveres med remulade og løk

Husets sylterull serveres med sylteagurk

Spekeanretning med fenalår, spekeskinke, melon og asparges

Potetsalat med egg og sylteagurk

Kalkunfilet og Waldorfsalat

Røkt laks serveres med eggerøre

Gravet laks serveres med sennep

Osteanretning med brie, manchego, norzola, krydder ost, løkmarmelade, husets Cognac og aprikosmarmelade druer, melon og kjeks

### Kald Buffet

serveres med ferskt brød, rundstykker og smør

Kr 350,- pr person

### Varm mat:

Pinnekjøtt serveres med kålrabistappe

Ribbe, surkål, rødkål, sviker, medisterkake,

vossakorv, julesaus og kokt potet

Kald mat buffet og varm mat buffet inkludert dessert

Kr 550,- pr person.

### Dessert:

Hjemmelaget karamell pudding med krem

Multekrem serveres med krumkake

Du kan velge 2 desserter til julekoldbordet :

karamellpudding

med krem og karamellsaus

Riskrem med rød saus

Lun sjokoladecake med krem og multer

Multekrem med krumkaker

Panna cotta med bringebæruli

Sjokoladepannacotta med vaniljesaus





# Julemiddag eller varm lunch :

Bestillingsfrist 3-4 dager i forkant

## Pinnekjøtt

med kårabistappe, vossakorv, mandelpotet kr 300,-

## Svinneribbe

med rødkål, Rotmos, ribbesaus, potet 250,-

## Pinnekjøtt og ribbe

Med Surkål, kårabistappe, potet, vossakorv, medisterkake og julesaus kr 330,-

## Andebryst,

rotpure, sopp, rotgrønnsaker, røstipotet kr 280,-

## Reinsdyrs biff

med sopp, tyttebær, Cognac peppersaus, rotpure, røstipotet kr 350,-

## Ovnsbaktkveite,

gulrotpure, sopp, eplesaus, rotgrønnsaker, jordskokkchips kr 240,-

## Juletorsk

med erterpure, spekeskinke, rotgrønnsaker, dillpoteter, sandefjordsmørkr 250,-

## Lutfisk

med erterpure, mandelpote, bacon, sennep, brunost, sirup kr 280,-

Alle retter inkludert dessert, leveres i aluminiumsbakker slik at dere kan forsyne dere selv





## Diverse :

### Tradisjonell kald lunchpakke:

Roastbiff av rein med syltet løk og remulade  
Hjemmelaget lam og sylterull med rødbetersalat.

Røyket laks med eggerøre

Spekemat, oster og marmelader

Potetsalat

Fersk brød og smør. Kr 240,- pr person



#### Praktisk info :

Vi ønsker bestillingene inn så raskt som mulig.

For buffet må dere bestille 1 uke i forkant.

For tallerkenretter trenger vi bestillingen inn 2-3 dager i forkant.

Avbestilling av porsjoner må skje 24 timer før levering ellers vil hele beløpet bli fakturert.

For bestilling :

Mail :

batsfjordbrygge@gmail.com.

Tlf:

789 83283 / administrasjon

## Juletapas

Baconsurre dadler

kjøttboller med spizy tomatsaus

Lefseruller med rødbeter salat og lammerull

Pinnkjøtt brandade

Glasert ribbe

laksewrap med kremost

Lammerull wrap med rødbetersalat

Glasert ribbe

Spekemat, oster, marmelade

Hvitløks og chilimarinert scampi

Oliven, Foccatica, aioli, kr 375,- pr persom

