



JULECATERING VIPSENTERET 2020

BUFFET (MINIMUM 15 PERS)

KALDMAT

- Skaldyr-coctail ``Skagen`` med krepser og reker
- Fransk potetsalat med urter, rødløk og sennep
- Ostefat, sjokoladeflak og bær, fruktgele
- Lokal spekemat, håndlaget sylte, melon, rips- og rødløksrelish
- Råmarinert laksefilet i øl, pisket rørosrømme
- Glasert kalkunfilet, waldorfsalat
- Fersk salat med marinerte tomater og gresskarfrø
- Focaccia med øl-mask og aioli, sirupskake

Pris for kaldmat (lett måltid) 285,-

VARMMAT

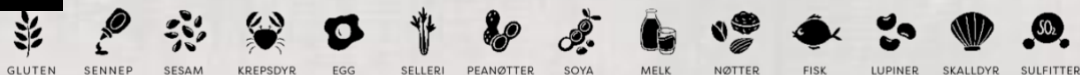
- Sprø ribbe, medisterkake, stekte epler med kanel, julesaus
- Sinnataggen tapaspølse med bakt hvitløk og brent pepper
- Bakte småpoteter fra Fæby med urter og havsalt

Pris: inkl. varmmat (fullt måltid) 350,-



JULETALLERKEN

2 biter sprø Ribbe av
Innherreds gris
håndlagde medisterkaker
Stekt julepølse, rødkål
Stekte epler med kanel,
rosenkål, Julesaus
småpotet fra Fæby
235.-
m/ Fæby karamellpudding
295.-



Julelunsj/tapas m/varm ribbebit (tallerken)

Variert utvalg av kalde
juleinspirerte retter serveres
med varm ribbebit og stekte
epler.

Fæby focaccia og sirupskake
Aioli 225.-

m/Fæby karamellpudding
285.-

