

# Juletapas

(min 10 personer)

## Kalde retter:

### **Stekte pærer med baconkrem**

*\*melk*

### **Coctailpinner**

- ribberull og sylte med rødbetsalat, sviske og krustersille

*\*melk, sennep, egg, kan være spor av nøtter*

- stekt ribbe med bbq- dip

*\*melk*

### **Lefseruller**

- med røkelakskrem

- rakfisk, rømme og løk

*\*fisk, melk, gluten(hvetemel)*

### **Ostefat**

- brie, edamerstaver og blåmuggost med pepperkake, dadler, fiken, aprikos,

nøtter og honning

*\*melk, gluten, nøtter*

### **Grønnsaksfat med dressing/dip**

*\*melk, egg, nøtter, selleri*

## Varme retter:

### **Fylt kalkunrullade med tyttebærdip**

*\*melk*

### **Marinert skinkesteik**

### **Medisterjuleboller**

*\*melk*

### **Dillpoteter**

*\*melk*

### **Julesaus**

*\*melk, gluten(hvetemel), selleri, sennep*

### **Focaccia og persilleaioli**

*\* melk, gluten(hvetemel),egg, spor av nøtter*

**kr 275,-**

## Dessert:

### **” Tre vise menn”**

- pepperkakemuffins med smørkrem og gulldryss

*\*melk, gluten(hvetemel),egg, spor av nøtter*

- karamellpopcorn- panna cotta

*\*melk/fløte*

- bringebærfromasj med et hint av lakris

*\*melk/fløte*

**kr 35,-**