

Triadens Store Julebords Buffet 2019

Kalde retter:

Skalldyrtårn med kongekrabbe, ferske reker og sjøkreps med aioli og sitron

Røkt ørret med eggerøre

Hjemme gravet laks med sennepssaus

Roastbiff med remulade og rødløk

Et utvalg av norsk spekemat med potetsalat, rømme og flatbrød

Røkt kalkunbryst

Julesylte og ribberull med rødbet salat

Rakfisk fra Noraker gård med klassisk tilbehør

Jule-, tomat- og sennepsild

Blandet grønn salat med vinaigrette

Ovnsbakt sopp med timian og balsamico

Et utvalg av godt brød og smør



Varme retter:

Sprøstekt ribbe med rødkål

Pinnekjøtt fra Vestlandet

Medisterkaker og julepølser med surkål

Kårabistappe

Kokte poteter

Julesaus

Lutefisk med tilbehør

Dessert:

Hjemmelaget karamellpudding

Fruktfat

Vannbakkels med vaniljekrem

Hjemmelaget sjokolademousse

Multekrem

Riskrem med bærsaus

Kransekake

Hjemmelaget julebakst

Ostefat med kjeks

Kr 585,- per person

Minimum 25 personer

