

Julbord

| 595:- MINIMUM 20 PERS.

VÄLKOMSTGLÖGG

PEPPARKAKOR & ÄDELOST

SILL

MATJESSILL | RÖDLÖK | GRÄDDFIL | GRÄSLÖK

KLASSISK INLAGD SILL

INGEFÄRSSILL MED LIME

SENAPESSILL

BRANTEVIKSSILL

KOKT MANDELPOTATIS

Dryckestips

Modelo lager – 65:-

O.P Andersson – 20:-/cl

FISK

GRAVAD LAX | HOVMÄSTARSÅS

VARMRÖKT LAX | ÖRTMAJONNÄS

KALLRÖKT LAX | CITRONMAJONNÄS

ÄGGHALVOR | SKAGENRÖRA

ÄGGHALVOR | REGNBÅGSRÖM

Dryckestips

50° Riesling Trocken – 120:-

KALLSKURET

RÖKT RENKORV

FÄNKÅLSSALAMI

PASTRAMI

LUFTTORKAD SKINKA

LOMO

RÖKT KALKON

LANTPATÉ

PRESSYLTA

CUMBERLANDSÅS

3 SORTERS SENAP

Dryckestips

Nils Oscar Kalasjulöl – 69:-

SMÅVARM

VILTBULLAR

PRINSKORV

INGEFÄRSGLACERADE REVBENSSPJÄLL

JANSSONS FRESTELSE

NATTBAKAD JULSKINKA | ANANAS | HONUNG

GETOSTPAJ | GRÖNKÅL | VALNÖTTER | HONUNG

BRYSELKÅL

Dryckestips

Bouchard Pinot Noir – 120:-

BRÖD

JULKNÄCKE | SPISBRÖD | KAVRING | VÖRTBRÖD |

SURDEGSBRÖD

SMÖR | CHEDDAROST | EDAMER | BRIE | MARMELAD

DESSERT

BAKVERK | GODIS I MASSOR | FRUKT | NÖTTER

Dryck

Kaffe eller te

Juldryck

ÖL & MUST

NILS OSCAR KALASJULÖL | 69:-

JULMUST | 35:-

SNAPS

O.P ANDERSON PETRONELLA 20:-/CL

O.P ANDERSON BJÖRK 20:-/CL

VI ERBJUDER ETT BRETT UTBUD AV DRYCKER, INKLUSIVE VINER, FATÖL, DRINKAR OCH LÄSK. VÅR BAR HAR NÅGOT FÖR ALLA SMAKER!