

Prima Catering's Julemat 2018

Julekoldtbord *kr 295,- pr pers*

Sylte, ribberull, lammerull, badsturøkt lammelår, julepostei, varmrøkt pepperlaks, gravlaks, sennepssaus, skalldyrsalat, egg Salat, rømmesild, håndpillede reker, røkt ørret, eggerøre, kalkunbryst, waldorfsalat, potetsalat, majones, rømme, Rørosflatbrød, hjemmebakket brød & smør.

Juletallerken *kr 230,- pr pers*

Juleribbe med sprø svor serveres med julepølse, medisterkake, svisker, eple, rødkål, julesaus, kokte poteter, tyttebær & flatbrød.

Pinnekjøtt *kr 285,- pr pers*

Med vossakorv, kålrotstappe, sjy & kokte poteter.

Lutefisk *kr 295,- pr pers*

Med ertestuing, stekt bacon, sennepssaus, sirup, lefse & kokte poteter.

Desserter

Riskrem *med rød saus* kr 65,- pr pers.

Multekrem *med krumkake* kr 85,- pr pers

Karamellpudding *med karamellsaus & krem* kr 75,- pr pers.

Sjokolademousse *med friske frukter & bærcoulis* kr 65,- pr pers.

Panna cotta *med bærcoulis & sjokolade* kr 85,- pr pers.

KOMBINASJONER

Varm juletallerken og pinnekjøtt *kr 350,- pr pers.*

Julekoldtbord, varm juletallerken & dessert *kr 450,- pr pers.*

Julekoldtbord, pinnekjøtt & dessert *kr 490,- pr pers*

Julekoldtbord, juletallerken, pinnekjøtt & dessert *kr 550,- pr pers*

I kombinasjoner med dessert kan du velge mellom riskrem, karamellpudding eller multekrem.

NB! Dessertene i kombinasjonene kommer i porsjongsglass.