



NORSK
LANDBRUKSMUSEUM

Julemeny 2011

Det store julebordet

Skaldyrfat med majones og sitron
Einebærgravet laks med sennepsaus
Sylte med grov sennep
Sildesalat
Varmrøkt andebryst
Gravet reinsdyrfilet
Roastbiff av elg med remulade
Spekemat med eggerøre og potetsalat
Viltpatè med cumberlandsaus
Urtdressing
Sesongens salat
Tomatsalat
Brød og smør
Varm juleribbe med rødkål og poteter
Varme grove medisterkaker
Tyttebær
Multekrem
Riskrem med rødsaus
Karamellpudding med krem
Kr 550.- Minimum 25 personer

Julebord

Saftig kalkunbryst med waldorfsalat
Juleskinke med sennep
Hjemmelaget sylte med sennep
Røkelaks med eggerøre
Kald kokt ørret med romme
To typer sild
Roastbiff med remulade
Lammerull med grov sennep
Cabarè med skinke og sylteagurk
Varm juleribbe med rødkål og poteter
Varme grove medisterkaker og medisterpølse
Tyttebær
Karamellpudding, riskrem, brød og smør
Kr.460.-

Julebuffè

Kald ribbe med rødkål
Gravlaks med sennepsaus
Hjemmelaget laksepate med romme
Roastbiff med potetsalat
Spekemat med romme
Saftig juleskinke med waldorfsalat
Rundsylte med grov sennep
Tomatsild
Sursild
Kr. 300.-
Med varm julemat + kr. 150.-

Juletapas

Kalkunbryst med rødbetsalat
Lefserullade med røkfisk, romme og rødløk
Hvitløksrøkt orret med pesto majones
Varmrøkt reinsdyr plomme med rødløskompott
Terte med røkelaks og purre
Husets patè på toast med tyttebær.
Viltkarbonader med eple og selleriremulade
Juleskinke fylt med appelsinkrem
Pai med kylling krydret med kummin
Krabbekaker smakstilsatt med lime
Potetsalat av amadinpoteter, med vinagrette
Lakserulade med pistasjnøtter, spinat og rommedipp
Kr 360.-
Pannacotta med julekrydder .
Kr 60.-

Julesnitter

Ribbe med rødkål, sylte med sennep, gravlaks med sennepskrem,
roastbiff med potetsalat og remulade, brie med druer.
Kr. 170.-

Smørbrød med julepålegg

Gravlaks med sennepskrem kr 60.-
Sylte med sennep kr 60.-
Reinsdyrkarbonade med løk kr 67.-
Kalkun med italiensksalat kr 65.-
Ribbe med rødkål og sviske kr 67.-
Varmrøkt laksefilet med reker kr 65.-

Kald juletallerken

Kald ribbe med rødkål, medisterkake, gravlaks med sennepsaus, viltpate, sylte med sennep, brie med druer.

Kr. 200.-

Varm julemiddag

Nystekt benfri ribbe med julepølse, medisterkaker og rødkål, julesaus og svsker, samt kokte poteter. To ganger servering

Kr. 300.-

Pinnekjøtt på tradisjonell måte

Dampet pinnekjøtt og vossakorv med kårabistappe, kokte poteter, sky og sennep.

To ganger servering. Kr.350.-

Sildebord

Sildesalat

Tomatsild

Sursild

Currysild

Hvitløksild

Dagens sild

Mandelpoteter, rugbrød, fylte egg, rømme og svensk gubberøre (poteter, ansjons, egg, løk, dill, sitron og majones)

Kr. 200.-

Rakfisk

Rakfisk

Rødbeter

Rødløk

Purre

Mandel poteter

Rømme

Lefse

Kr. 250.-

Juledesserter

Risikrem med rød saus kr.80.-

Multekrem kr.105.-

Karamellpudding med krem kr. 90.-

Tyttebær pannacotta med posjert gløgg pære. Kr. 105.-

Sjokolade creme brulet kr.105.-

Alle priser er med mva.