



Forretter

Toast Skagen m. reker og dill 125,-

Gravlaks, dillstuede poteter og sennepssaus 125,-

Tronfjellskinke m. potetsalat og mors flatbrød 125,-

Hovedretter

Svineribbe servert med medisterkaker og medisterpølser, poteter, rødkål, rosenkål, tyttebær og brun saus 375,-

Pinnekjøtt, mandelpoteter og kårabistappe 495,-

Juletorsk m. erter og potetpuré, sprøstekt bacon, baconfett og mors flatbrød 355,-

Krydderstekt hjortefilet m. potetpuré, rosenkål, gulrot, sprø sjalottløk, portvinsmarinerte tyttebær og kremet viltsaus 355,-

Lutfisk (1 servering) mandelpoteter, ertestuing, bacon og sennepssaus 495,-

Juletallerken ribbe, pinnekjøtt, medisterkaker, rødkål og poteter 395,-

Buffet :

Pinnekjøtt og ribbe med tradisjonelt tilbehør, valgfri dessert og kaffe 600kr

(kun i eget selskapslokale i 2. etasje. Minimum 12 personer)

Dessert

Riskrem m. rørte jordbær 110,-

Crème Brulèe m. friske bær 110,-

Hjemmelaget Salty Caramel iskrem m. ristede mandler 110,-

For booking i eget selskapslokale lokale i 2. etasje er det kr. 100,- per person for dekking, duker og servitør. For eget selskapslokale, må vi ha garanti på minimum 12 personer, og vi tar opptil 28 personer i det største lokalet.

For booking i Haraldsvang send egen forespørsel. Vi tar opp til 60 personer.

