

JULE DELEMENY

By Foodfighters

@Sandnes



Vi tar imot grupper på åtte personer eller flere, og byr på deilig mat "Family Style". Dette vil si at gjestene samles omkring bordet med nydelig mat, i skåler og på fat og hver og en forsyner seg selv. Når vi lager julematen holder vi oss til tradisjoner som går tilbake til bestemors kjøkken, men med vår egen originale vri. Alt blir laget fra bunnen og vi tar ingen snarveier til den gode smaken.

Kan serveres enten i restauranten vår eller som catering til ditt selskap.

MENY:

Bakte Jærpoteter toppet med ørretrogn, rømme, rødløk og gressløk.

(Melk, fisk)

Focaccia med pisket meierismør.

(Hvete, melk)

Prosciutto di Parma

Røykelaks fra King Mikal med sennepssaus.

(Fisk, egg, sennep, sulfitt)

Jåla økologisk trøffelsalami fra Ask spekehus.

Glasert svineribbe med puffet svor og frisk Asiatisk salat.

(Soya, hvete, sesam, peanøtter, fisk, sulfitt)

Honning- og eple glasert pinnekjøtt

Rosenkålsalat med sultaner og granateple.

(Mandler)

Kålrotstappe toppet med Szechuanpepper

(Melk)

685,- per person

Riskrem med Amaretto og Tahiti vanilje servert med ristede mandler, marsipan og bringebærsaus.

(Melk, mandler)

+105,- per person

Vi tilpasser kvelden ut ifra de ønsker dere har og kan sammensette drikkepakker basert på dine ønsker.

Ta kontakt for mer informasjon og booking.

