

JULE DELEMENY

By Foodfighters

@Sandnes



Vår jule delemeny blir servert "Family Style", det 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, som catering er 10 personer minimum.

MENY

Deli-røre

Håndpillede reker, dill og rødløk i majones, toppet med syltet rødløk karse og gressløk.

(Egg, skalldyr, sennep, sulfitt)

Focaccia med økologisk Røros smør

(Hvete, melk)

Vellagret norsk Coppaskinke

Akevitt marinert gravlaks fra King Mikal.

Servert med sennepssaus

(Fisk, sennep, egg, sulfitt)



Sticky svineribbe

Glasert med asiatisk glaze, toppet med chili flakes, sesamfrø og vårløk.

(Soya, hvete, sesam, sulfitt)

Smashed spicy agurksalat

Med julienne rotgrønnsaker, koriander, mynte og toppet med peanøtter.

(Fisk, sesam, sulfitt, peanøtt)



Honning- og eple glasert pinnekjøtt

Rosenkålsalat med sultaner og granateple

(Sulfitt, melk, hasselnøtt)

Kålrotstappe toppet med Szechuanpepper

(Melk)

695,- per person

Vin meny 510,-

Øl meny 350,-

Alkoholfri drikkemeny 195,-

Riskrem med Amaretto og Tahiti vanilje

servert med ristede mandler, marsipan og bringebærsaus.

(Melk, mandler)

+125,- per person

Vi tilpasser kvelden ut ifra de ønsker dere har, vi legger til rette for mat preferanser, men ønsker info om de i forkant og tilbyr alle former for drikke.

Ta kontakt for mer informasjon og booking: post@foodfighters.no