



## Julemeny 2017

### *Julekoldtbord kr 305,- (min.10 stk.)*

Aquavit- og fenikkelbakt ørretfilet med pepperrotkrem  
Røkelaks med eggerøre og julesalat  
Juleribbe med surkål og rødkål  
Juleskinke med waldorfsalat  
Krydderstekt kyllinglår med mandelpotet

### *Klassisk jule koldtbord kr 350,- (min.10 stk)*

Røkelaks med eggerøre  
Gravet laks med sennepssaus  
Spyd med ribbe, medisterkake, julepølse og sviker  
Urtebakt ørretfilet med rømmedressing  
Appelsinmarinert kyllingfilet med waldorfsalat  
Osteanretning

### *Luksus julekoldtbord kr 510,- (min.10 stk)*

Helkøkt ørret med pepperrotkrem  
Aquavit gravet laks med husets sennepssaus  
Ferske reker  
Limemarinerte kamskjell  
Ristede kongescampi  
gratinert hummer  
Honningglasert andebryst med rødkålsalat  
Rosa stekt hjortepomme med tyttebærkrem og syltet sopp  
Spekemat, eggerøre og potetsalat  
Multekrem

### *Julesnitter kr 152,-*

Røkelaks, eggerøre  
Håndpillede reker med majones  
Roastbeef, remulade, rødløk og eplekompott  
Sylte, grov sennep og syltede agurker  
Ribbe, sviker og sennep



*Kald juletallerken kr 210,-*

Julesild  
Marinert fetaost  
Urtebakt ørretfilet med pepperrotkrem  
Lefse med rakørret, rødløk og rømme  
Stekt ribbe med grov sennep  
Roastbiff med potetsalat  
Landkylling med waldorfsalat  
Spekemat med eggerøre  
Brød og smør

*Juletapas kr 360,-*

**Kalde retter:**

Rakfiskrullade med rømme og purre  
Fylt paprika med fetaost  
Parmaskinke med dadler  
Pepper pecorino med aprikoskompott  
Gravlaks med pepperrotkrem på spyd  
Marinerte oliven  
Ovnsbakte rotgrønnsaker grønnsaker

**Varme retter:**

Urtefrikadeller  
Pepperstekt ribbe  
Krydret kylling fra Stange gård  
Ristet scampi  
Meldhava mergez (sterke pølser) med sennepsdipp  
Brød, dipper og smør

*Tillegg til koldtbord:*

Assortert varm julemat	kr 145,-
Pinnekjøtt med tilbehør	kr 165,-
Assortert spekemat med tilbehør	kr 125,-
Assortert sild (3typer)	kr 89,-
Gløgg uten vin med tilbehør	kr 43,-
Gløgg med vin med tilbehør	kr 56,-



### *Varm julelunsj*

Ribbe, grove medisterkake, kr 215,-  
Julepølse, rødkål, surkål, tyttebær,  
Julesaus og mandelpotet

### *Julens 3 retters middag: (anbefalt med kokk)*

#### *Forretter:*

Parmaskinke med nøtter, dadler og kr 125,-  
Aprikos, servert med Julesalat

Rakfisktartar servert med løk, kr 135,-  
creme fraiche og lefse

#### *Hovedretter:*

Julemiddag 2 ganger servering kr 305,-  
Ribbe, grove medisterkaker, julepølse  
rødkål, surkål, tyttebær, julesaus  
og mandelpotet

Pinnekjøtt, vossakorv, kårabistappe, kr 346,-  
mandelpotet og sennep

Hjorteplovme kr 315,-  
ovnsbakte rotgrønnsaker, tyttebær,  
mandelpoteter og kremet portvinssaus

#### *Dessert:*

Riskrem med kirsebær saus kr 95,-  
Multekrem kr 115,-

  
Hamar Catering

Fredvang alle 10  
2321 Hamar, tlf. 401 46 253

[kontakt@hamarcatering.no](mailto:kontakt@hamarcatering.no) [www.hamarcatering.no](http://www.hamarcatering.no)