



Traditionellt Julbord för catering 2018

Kallt	Ört & vitlöksströmming, Tomat & kräftströmming, Matjessill, Löksill, Sillsallad, Löjromsägg Gravad lax och varmrökt lax Rökt fårfiol, korv, pressylta, rullsylta och julskinka
Tillbehör	Rödbetsallad, pickles, äppelmos, sauce vert, dillmajonnäs och senapssås
Småvarmt	Prinskorv, köttbullar, revbensspjäll, Janssons frestelse, rödkål och potatis
Ostar	Stilton, Västerbotten Rädisor, päron, druvor och kex
Bröd	Julknäcke, vörtbröd, kavring, kuvertbröd
Dessert	Ris à la Malta, fruktsallad, julgodis samt frukt
Pris	455:- per person Dryck tillkommer enligt beställning.
Hyrgods	Bord 150:- per styck Stol 100:- per styck Kuvert 50:- per person (tallrik, kniv, gaffel, öl- & snapsglas) Linnedukar 60:- per styck Linneservett 20:- per styck Personal 350:- per påbörjad timma och person (minimidebitering är tre timmar per person)

Samtliga priser är exklusive moms