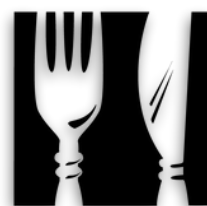


NOBEL
CATERING & CONDITORI



JULEMENY 2024





Tilgjengelig fra 4.11 til 1.1





Julelunsj





Julesnitter


Kr 228,-




Luksus og julesmaker i skjønn forening!

Håndpillede reker med majones på loff    

Røkelaks med eggerøre og urtesalat på loff    

Skinkestek med surkål, svsker, og grov sennep på havrespelt    

Roastbeef med remulade og ratatouille på havrespelt    


Fransk ost med frukt og fikenmarmelade på havrespelt   




Juletallerken




Kr 274,-

Tradisjonelle julesmaker klar til servering



Sylte med sennep, egg og rødløk  


Husets bakte laks med salsa verde 



Lefse med røkelaks, kremost, salat og urter   

Roastbeef med potetsalat og ratatouille   

Spekemat med oliven 





Skinkestek med surkål, svsker og grov sennep   




Fransk ost med frukt og fikenmarmelade 





Brød  og smør 

Wraps

Kr 124,- 138,-

Crispy duck med grønnsaker, salat og hoisin saus    

Skinkestek med surkål, eplechutney og grov sennep på   




Bakt laks med quinoa og satsa verde    

Smørbrød

Kr 93,- 98,-

Tradisjonelle og rause smørbrød.

På havrespelt med valnøtter – du håper det aldri tar slutt.

Sylte med egg og rødløk   

Skinkestek med surkål, grov sennep og svsker på havrespelt    

Bakt laks med kokos, lime og salsa verde    

Julebuffet

Juletapas




Kr 488,-


Julens smaker i skjønn forening med våre mest populære tapas-retter

Kalde retter






Lefser med crispy duck, grønnsaker, salat og hoisin saus    

Lettrøkt torsk med quinoa salat 

Brioche med okse pastrami og bakt paprika   

Parmesankylling med salsa verde 

Varme retter

Glasert spicy ribbe     

Albondigas med tomaterte grønnsaker


Scampi med bakt paprika og løk 

Bakte små poteter med rosmarin og sjalottløk

Tilbehør

Urte-dipp  

Chili dipp  





Ramsløk aioli 

Julebuffet


Kr 527,-


Bugnende fat med de deiligste retter klar til servering



Kalde retter

Laks og mango bowl med sitrus wasabi    






Kimchi marinert scampi og eksotisk frukt 


Crispy duck salat med quinoa og dadler 

Anti pasti: Moden skinke, italiensk salami, Serranoskinke, Manchego ost og soltørket tomat og oliven 

Gravet Kveite med kremet sennepssaus  


Varme retter

Glaseret spicy ribbe     

Tandorimarinert kyllinglår med ingefær 

Ovnsbakte poteter med rosmarin og sjalottløk

Tilbehør

Rosa pepper og hvitløk aioli 

Urte dipp  

Chili dipp  

Granateple vinaigrette 

Middag

Julemiddag

Servert til lunsj

Servert til kvelds


Kr 318,-

Kr 412,-

Krydret ribbe i skiver (uten svor, men perfekt krydret som gir den rette smaken)

Medisterpølse 



Medisterkake 


Surkål, rødkål, rørte tyttebær, julesaus og kokte poteter 


Pinnekjøtt, urøkt

Kr 486,-

Deilig pinnekjøtt med tradisjonelt tilbehør. Opplevelse i hver bit.

Rotmos  

Smørdampede mandelpoteter 

Grov sennep og sjysaus 

Risgrøt og gløgg

Alder spiller ingen rolle – vi elsker smaken, lukten og stemningen rundt bordet

Risgrøt

Anrettes i porselensbolle

Anrettes i porsjonsbeger

Kr 89,-(pr kg 49,31,-)

Kr 99,-

Sukker, kanel, smør og rosiner

Gløgg (uten vin)

Kr 44,-

Varm gløgg, den tradisjonelle drikken som vi gjerne deler med familie og venner

Med mandler og rosiner




Juledesserter

Klassiske julesmaker på vår måte.

Pavlova med multekrem

Kr 119,-



Servert med multecoulis og mandler.

Allergener:   

Sjokoladepannacotta

Kr 119,-

Julekrydret kirsebærkompott

Allergener:  

Tapas dessert «Jul»

Kr 119,-

Konfektbrownie med dryss av tørket bringebær, mandelrose og fruktterte.

Allergener:     

Riskrem med rød saus

Kr 89,-



Serveres i porselensbolle

Allergener: 

Kransekake 18 ringer

Kr 610,-

Pyntet med flagg og smellbonboner

Allergener:  

Søte fristelser – velg selv

Kr 21-49

Velg blant alle våre fristelser her, minimum 3 pr stk.

Allergener:



For mer informasjon og bestilling

Tlf: 67 16 65 00

post@nobelcatering.no

nobelcatering.no

NOBEL

CATERING & CONDITORI

