

# Julbordscatering 2019

Flottsbro Vårdshus



## Rudolfs, 225 kr

Ägghalva med klassisk skagenröra, dillvippa  
Inlagd Sill, Senaps sill m. Calvados samt Pepparrot & Äpple sill  
Dillkokt potatis  
Gravad fjordlax med hovmästarsås och dillpicklad gurka  
Makrill- och laxröra på kavring  
Krämig Rödbetssallad m. äpple och purjolök  
Griljerad gårdsskinka med konjakssenap  
Vårdshusets köttbullar  
Sorundas Prinskorv  
Röd- och grönkålssallad  
Janssons Frestelse  
Rostad Brysselkål med dadlar, valnötter och ädelost  
Vörtbröd samt spisbröd med vispat smör  
Edamerost och lagrad Cheddar  
Pepparkakor  
Ris a la Malta med vitchoklad och Julig fruktsallad  
Ischoklad  
Liten Brownie m. kola och havssalt  
Skumtomte



### **Tomtemors, 325 kr**

Ägghalva med klassisk skagenröra, dillvippa  
Inlagd Sill, Senaps sill m. Calvados, Pepparrot & Äpple sill samt svartvinbärssill.  
Dillkokt potatis  
Gravad fjordlax med hovmästarsås och dillpicklad gurka  
Kallrökt fjordlax  
Gubbröra  
Makrill- och laxröra på kavring  
Lant Paté med cumberlandsås  
Rökt renkorv  
Apelsin & granatäppelsallad med senapsdressing, hackad och rostad mandel.  
Rostad Brysselkål med dadlar, valnötter och ädelost  
Griljerad gårdsskinka med konjaks-senap  
Värdshusets köttbullar  
Sorundas Prinskorv  
Röd- och grönkålssallad  
Revbensspjäll m. äppelmos  
Janssons Frestelse  
Vörtbröd och spisbröd samt vispat smör  
Edamerost och lagrad Cheddar  
Pepparkakor  
Ris a la Malta med vit choklad och Julig fruktsallad  
Ischoklad  
Chokladboll  
Gräddkola m. havssalt  
Liten Brownie  
Skumtomte



## **Julens Gröna Gran, 255 kr**

*Med veganska inslag*

Inlagd Tofu m. lök och morot

Västerbotten gravad aubergine

Griljerad rotselleri m. hasselnötsmajonäs

Vegetarisk Jansson m. Champinjon

Vegetariska revben m. äppelglaze

Saffranscouscous m. russin och haricot verts

Vegobollar

Apelsin och granatäppelsallad m. senapsdressing och hackade mandlar

Rödbetshummus

Brysselkål m. mögelost, valnötter och dadlar

Soja- och apelsinglaserad

Kanelrostade kikärter m. grönkål

Ris a la Malta m. julig fruktsallad

Pepparkakor

Ischoklad

Liten Brownie m. kola och havssalt

Skumtomte



### **Jullandgång 130 kr**

Ägghalva med handskalade räkor, dill och majonnäs  
Inlagsill med örter  
Kallrökt fjordlax  
Böcklingröra på mörkt bröd  
Griljerad gårdsskinka  
Rökt kory  
Värdshusets köttbullar  
Rödbetssallad med äpple  
Två sorters ost

### **Julfrukost 115 kr**

Griljerad gårdsskinka  
Juledamer och cheddarost med grönsaker  
Saffransbulle  
Två sorters hembakat bröd  
Risgrynsgröt med socker, kanel och mjölk  
Juice

### **Kall jultallrik 125 kr**

Ägghalvor med handskalade räkor, dill och majonnäs  
Värdshusets inlagda sill, senapssill  
Dillkokt potatis  
Garvad fjordlax med hovmästarsås  
Griljerad gårdsskinka med hemgjord honungssenap  
Vörtbröd



Priser exkl. 12 cateringmoms, baserat på minst 15 personer. All mat serveras på engångsfat/skålar. Önskas uppläggnig på porslin alt. hyra av bestick beställs dettas separat. Leverans inom Stockholm från 295 kronor.

Bokningsförfrågan mailas till:  
[info@flottsbrovardshus.se](mailto:info@flottsbrovardshus.se)

**Swede Catering önskar  
er alla en riktigt  
God Jul & Gott Nytt år!**

**Välkomna!**