



RESTAURANT & VINBAR

by Magic Norway

JULEMENY



RESTAURANT & VINBAR

SJØ JULEMENY

(MIN 20 GJESTER)

FORRETTER

LITEN FORRETSBUFFET | 375,-

Rekesalat | røkelaks | eggerøre | potetsalat |
Waldorfsalat | kalkun | sild | juleskinke.
Inneholder: egg, melk, fisk, sulfitter

Vin anbefaling: Les Falaises Rully Blanc, Moillard,
Bourgogne, Frankrike, 2019, 195,- / 860,-

SJØMATTALLERKEN | 295,-

Hjemmelaget gravlaks med ørretrogn
og fennikelsalat | reketoast med dill og
gressløkmajones.

Inneholder: egg, fisk, skalldyr, bløtdyr, hvete

Vin anbefaling: Riesling Dry, Villa Wolf, Pfalz,
Tyskland, 2021, 145,- / 590,-

JULETALLERKEN | 295,-

Ribberull med syltet plomme | anderullade
med eplechutney | lammerull | potetsalat
Inneholder: egg, melk, sennep

Vin anbefaling: Picpoul De Pinet, Ch. Martin
De La Garrigue, Languedoc, Frankrike, 2019,
155,- / 650,-

VARM JULEBUFFET MED DESSERT

(895,- PER PERS.)

PINNEKJØTT

Tradisjonelt tilbehør
Inneholder: melk

KARAMELLPUDDING

Inneholder: egg, melk

RIBBE

Tradisjonelt tilbehør
Inneholder: sennep

RISKREM

Inneholder: melk

LUTEFISK

Tradisjonelt tilbehør
Inneholder: melk, fisk

KAKE

Inneholder: egg, melk, hvete

Vin anbefalinger:

HVITVIN:

Glass: Riesling Dry, Villa Wolf, Pfalz,
Tyskland, 2021, 145,-
Flaske: Edel Sider, 12%, Åkre Gård, NV, 760,-

RØDVIN:

Glass: Bonzinelle Rouge, Chateau
St. Martin De La Garrigue, Languedoc,
Frankrike, 2019, 155,-

Flaske: Gran Reserva 904, La Rioja Alta,
2015, 1150,-

DESSERTVIN:

Muscat de Rivesaltes, Domaine Cazes,
Languedoc, Frankrike, 2021, 180,- / 750,-

VEGAN ALTERNATIV 775,-

NØTTESTEIK OG VEGISTERKAKER

Serveres med amadinepoteter, bakte grønnsaker og kremet soppsaus.

Allergener: sellerirot, nøtter

Vin anbefaling: Les Falaises Rully Blanc, Moillard, Bourgogne, Frankrike, 2019, 195,- / 860,-