

JULEBORD

Vi på Ostehuset elsker jul - og vi er klare for å stelle
i stand den beste julemenyen til ditt selskap!

JULEBUFFET MED FORRETT OG DESSERT KR. 825,-

FORRETT:

Skagenrøre med agurksalat og dill

(skalldyr, egg, sennep og sulfitt)

Byggottorull med jærøst, spekeskinke og
urtemajones

(byggmel, melk, egg, sennep og sulfitt)

HOVEDRETTER:

Pinnekjøtt med kålrotstappe
og pinnefett

(melk)

Ribbe med medisterpølse og
medisterkake

Julesaus

(selleri og sulfitt)

Krydderkokt rødkål

(sulfitt)

Kokte poteter

DESSERTER:

Riskrem med jordbærsaus og
ristede mandler

(melk og mandeler)

Stilton med hjemmelaget
pepperkake og fikenmarmelade

(hvetemel, sulfitt og melk)

JULEBUFFET MED RIBBE OG PINNEKJØTT KR. 715,-

Pinnekjøtt med kålrotstappe og pinnefett.

Ribbe, medisterpølse, medisterkake og ribbesjy.

Med krydderkokt rødkål og kokte poteter

(melk, selleri og sulfitt)

JULETALLERKEN MED RIBBE OG PINNEKJØTT:

MIDDAG KR 645,- LUNSJ KR. 445,-

Pinnekjøtt med kålrotstappe og pinnefett.

Ribbe, medisterpølse, medisterkake og ribbesjy.

Med krydderkokt rødkål og kokte poteter

(melk, selleri og sulfitt)

TRADISJONELL JULEMAT

FORRETTER

Skalldyrsuppe kr 185,-

Med dagens fisk, friske grønnsaker og urteolje
(fisk, skalldyr, melk og selleri)

Stekt gravet laks kr 195,-

Med potetsalat, sennepskrem og ristet rugbrød
(fisk, hvetemel, rugmel, melk, egg, sennep og sulfitt)

Carpaccio av Jærokse kr 195,-

Med tyttebærkrem, parmesan og friske urter
(melk og sulfitt)

HOVEDRETTER

RIBBE

Svineribbe, medisterpølse og julekake.
Med krydderkokt rødkål, kokte poteter og julesaus
(selleri og sulfitt)

Kr. 555,-

PINNEKJØTT

Pinnekjøtt med kålrotstappe,
kokte poteter og pinnefett
(melk)

Kr. 615,-

LUTEFISK

Lutefisk med ertepure, baconfett,
kokte poteter og sennepssaus
(fisk, melk og sennep)

Kr. 545,-

NØTTESTEK

Innbakt i butterdeig. med krydderkokt rødkål, kokte poteter
og julesaus, eple og rosenkålsalat
(hvetemel, melk, egg, mandler, cashewnøtter, valnøtt, selleri, og sulfitt)

Kr. 485,-

TRADISJONELL JULEMAT

DESSERTER

RISKREM KR. 115,-

Med jordbærsaus og ristede mandler

(melk og mandler)

Denne kan også serveres som vegan

SJOKOLADEMOUSSE KR. 145,-

Med syltede pærer og pepperkake

(hvetemel, egg, melk og sulfitt)

STILTON OG PEPPERKAKER KR. 165,-

Stilton med hjemmelaget pepperkake

og fikenmarmelade

(melk og hvetemel)

2- ELLER 3-RETTERS JULEMIDDAG

FORRETT OG HOVEDRETT

KR. 695,-

HOVEDRETT OG DESSERT

KR. 665,-

FORRETT, HOVEDRETT OG DESSERT

KR. 725,-

Vår julemeny kan bestilles til levering hos deg eller
du kan leie våre lokaler til ditt selskap!

I våre egne lokaler i Stavanger Øst har
vi kapasitet til ca. 60 gjester.
Minimum antall gjester er 10 personer.

Send oss en e-post til post@ostehuset.no
med dine ønsker så hjelper vi deg med resten.

ANDEFEST

HELSTEKT FYLT AND FRA HOLTE GÅRD

And fylles med epler og svsker
serveres på ben med karamelliserte og kokte poteter,
krydderkokt rødkål og stekte rosenkål
(melk og sulfitt)

DESSERT

Ris a la mande med lun kirsebærsaus
(melk og mandler)

KR. 695,-

Minimum 10 personer
(må bestilles minst 5 dager før)

JULEAND - EN KLASSISK FESTMIDDAG

Opplev et smakfullt andemåltid perfekt til jul. Vi serverer anden som sharing, på fat og i skåler, klar til å nytes sammen.

Anden er fylt med epler og svsker og helstekt til perfektjon. Tilbehøret er inspirert av tradisjonell dansk julemat: rødkål, rosenkål, hvite og brune poteter, og selvfølgelig en klassisk brun andesaus.

Denne tradisjonsrike retten har sine røtter tilbake til 370-tallets Frankrike, med historien om munken Martin og gåsene i Tours. Hvert år siden den gang har folk feiret med gås - en festlig tradisjon som nå har funnet sin plass på vårt julebord.

Vår julemeny kan bestilles til levering hos deg eller du kan leie våre lokaler til ditt selskap!

I våre egne lokaler i Stavanger Øst har vi kapasitet til ca. 60 gjester.
Minimum antall gjester er 10 personer.

Send oss en e-post til post@ostehuset.no med dine ønsker så hjelper vi deg med resten.