

# Julebord på Stasjonen Kafé eller catering?

Velg det som passer.  
Vi har mat og lokaler til alle anledninger.



# Velg det som passer

## – julebord eller catering

### Juletapas

(min. 20 personer)

- Lefse med sylte, rødløk, sennep og rødbeter
- Lefse med rakfisk, rødløk og seterrømme
- Halve egg med lakserogn
- Gravlaks med dansk rugbrød og sennepsaus
- Urtemouse på breuchetta med bacon, champ og sylteagurk
- Salat med sprøstekt spekemat, røvinsirup og parmasan
- Julespyd på en seng av rødkål og eplealat (varm)
- Grillet pinnekjøtt med rotmos grov sennepsaus
- Røstipotet med sopp og ramsløk
- Salat, brød og smør

**Julebord:** kr 490,- med dessert / kr 440,- uten dessert

**Catering:** kr 430,- med dessert

### Varm julebuffet

(min. 15 personer)

- Ribbe
- Pinnekjøtt
- Medisterkaker
- Julepølse
- Surkål
- Rødkål
- Kålrabistappe
- Julesaus
- Hvit saus til pinnekjøtt
- Mandelpotet
- Tyttebær
- Dessert (riskrem eller karamellpudding)

**Julebord:**

kr 425,- med dessert

**Catering:**

kr 395,- med dessert

### Juletallerken

- Ribbe
- Medisterkaker
- Julepølse
- Surkål
- Rødkål
- Julesaus
- Mandelpotet
- Tyttebær
- Dessert (riskrem eller karamellpudding)

**Julebord:**

kr 299,- med dessert

kr 229,- uten dessert

**Catering:**

kr 265,- med dessert

kr 205,- uten dessert

### Pinnekjøtt

- Pinnekjøtt
- Julepølse
- Kålrabistappe
- Mandelpotet
- Hvit saus
- Tyttebær
- Dessert (riskrem eller karamellpudding)

**Julebord:**

kr 315,- med dessert

kr 245,- uten dessert

**Catering:**

kr 295,- med dessert

kr 230,- uten dessert

### Julebakst

- Julekaker med rosin kr 40,-
- Serinakaker kr 65,-
- Berlinerkrans kr 70,-
- Brune pinner kr 70,-
- Kransekakestenger kr 110,-
- Konfektstenger kr 130,-
- Sarah Bernard kr 70,-
- Kokosmakroner kr 60,-
- Marvpotei kr 60,-
- Kransekake, festpyntet kr 450,-
- Kransekake, upynta kr 380,-