

KAFÉ JULIES SELSKAPSMENY

FORRETT

Honningrøkt ørret

Serveres med urtekrem, salat, brød
Allergener - melk, hvete, rug, fisk,
95,-

Spekeskinke med fennikelsalat

Serveres med persilleolje, urter og rømme fra Monsveen
Allergener - melk
95,-

Suppe

Serveres med brød og urtesmør fra Monsveen
Allergener – melk, selleri, hvete, rug
95,-

HOVEDRETT

Fylt kyllingbryst

Serveres med potetpurè, ovnsbakte grønnsaker, estragonsaus
Allergener - melk, selleri
195,-

Baconsurret svinefilet

Serveres med urtebakte potetbåter, ovnsbakte grønnsaker,
spinat, soppsaus
Allergener – melk, selleri
195,-

Kremet viltgryte med elg

Serveres med potetpurè, rosenkål, rørt tyttebær
Allergener – melk, selleri
175,-

Lammestek

Serveres med fløtepoteter, tomatiserte grønnsaker, brokkoli, timiansjy
Allergener – melk, selleri

235,-

Kalvefilet

Serveres med potetterriner, fennikel, østerssopp, gulrot, urtesjy
Allergener – melk, selleri, egg, sulfitt

325,-

Andebryst

Serveres med potet & selleripure, regnbuegulrot,
fennikel, solbærsjy
Allergener – melk, selleri

325,-

DESSERT

Rabarbrasorbet

Serveres med friske bær
Allergener –

75,-

Is fra Kvarstad

Serveres med friske bær og bærcoulis
Allergener – melk – egg

75,-

Brunostis

Serveres med mandelflør og friske bær
Allergener – melk – egg - mandler

75,-

Ostekake

Serveres med solbær fra Mølstad på siden
Allergener – melk – egg - mandler

75,-

Vaniljepudding

Serveres med bær
Allergener – melk

75,-

Karamellpudding

Serveres med krem
Allergener – egg, melk

75,-

Tilslørte bondepiker

Allergener – melk, hvete, egg

75,-

Ved bestilling av dessert i tillegg til hovedrett er kaffe/te inkludert.

For oppsett av kaffebord til egne kaker kommer et tillegg på
kr 45,- pr.person

Bestilling fra selskapsmenyen må gjøres min. to uker før arrangementet.
Minimum 15 personer.

BUFFET

Julies koldtbord

Røket laks, gravet ørret, varmrøkt pepperlaks, reker, krepshealer, spekemat, kyllingbryst, skinke, roastbiff, oster eggerøre, potetsalat, waldorfsalat, salat, majones, remulade, rømme, sennepsdressing, brød, flatbrød, smør

295,-

Julies koldtbord med varmmat

Elgkarbonader, poteter, fløtesaus, grønnsaker, rørt tyttebær
Røket laks, gravet ørret, varmrøkt pepperlaks, reker, krepshealer, spekemat, kyllingbryst, skinke, roastbiff, oster eggerøre, potetsalat, waldorfsalat, salat, majones, remulade, rømme, sennepsdressing, brød, flatbrød, smør

350,-

Julies koldtbord med varmmat og desserter

Elgkarbonader, poteter, fløtesaus, grønnsaker, rørt tyttebær
Røket laks, gravet ørret, varmrøkt pepperlaks, reker, krepshealer, spekemat, kyllingbryst, skinke, roastbiff, oster eggerøre, potetsalat, waldorfsalat, salat, majones, remulade, rømme, sennepsdressing, brød, flatbrød, smør

Karamellpudding, tilslørte bondepiker, multekrem,
is fra Kvarstad, frukt & bær,
kaffe/te

395,-

Julies festbuffet

Oksefilet, fløtepoteter, rødvinssaus, ovnsbakt ørret, grønnsaker, rørt tyttebær
Røket laks, gravet ørret, varmrøkt pepperlaks, reker, krepshealer, spekemat, kyllingbryst, skinke, roastbiff, andebryst, reinsdyrfilet, oster eggerøre, potetsalat, waldorfsalat, salat, majones, remulade, rømme, sennepsdressing, brød, flatbrød, smør

Karamellpudding, tilslørte bondepiker, multekrem, semulepudding,
bringebærsaus av Boie bringebær, is fra Kvarstad, frukt & bær,
kaffe/te

495,-

Prøysen
HUSET

NASJONALT KULTURHUS
FOR ALF PRØYSEN

Julies spekeamatbord

Spekeskinke, fenalår, viltpølse, biffsalami, morrpølse, potetsalat, eggerøre, salat, melon, rømme, flatbrød, ertebrød, brød, smør

275,-

Julies spekeamatbord med rømmegrøt

Spekeskinke, fenalår, viltpølse, biffsalami, morrpølse, potetsalat, eggerøre, salat, melon, rømme, flatbrød, ertebrød, brød, smør
Rømmegrøt, sukker, kanel, smør, saft

310,-

Julies spekeamatbord med varmmat

Elgkarbonader, poteter, fløtesaus, grønnsaker, rørt tyttebær
Spekeskinke, fenalår, viltpølse, biffsalami, morrpølse, potetsalat, eggerøre, salat, melon, rømme, flatbrød, ertebrød, brød, smør

325,-

Julies spekeamatbord med varmmat og desserter

Elgkarbonader, poteter, fløtesaus, grønnsaker, rørt tyttebær
Spekeskinke, fenalår, viltpølse, biffsalami, morrpølse, potetsalat, eggerøre, salat, melon, rømme, flatbrød, ertebrød, brød, smør

Karamellpudding, tilsørte bondepiker, multekrem,
is fra Kvarstad, frukt & bær,
kaffe/te

375,-

Bestilling fra selskapsmenyen må gjøres min. to uker før arrangementet.

Minimum 15 personer.

Prøysen
HUSET

NASJONALT KULTURHUS
FOR ALF PRØYSEN

JUL

Julies bugnende julebuffet

Ribbe, julepølse, medisterkaker, pinnekjøtt, mandelpoteter, rødkål, rotmos, tyttebær, sjysaus. Røket laks, gravet ørret, varmrøkt pepperlaks, ovnsbakt ørret, reker, krepsehaler, spekemat, kyllingbryst, skinke, roastbiff, reinsdyrfilet, andebryst, sylte, rakfisk, oster eggerøre, potetsalat, waldorfsalat, rødbetesalat, grønn salat, majones, remulade, rømme, sennepsdressing, brød, flatbrød, smør

Karamellpudding, tilsørte bondepiker, multekrem, is fra Kvarstad, riskrem, bringebærsaus, semulepudding, kransekake, konfekt, julekaker, bløtkake, bær, frukt, kaffe/te

495,-

Rakfiskbuffet

Lagret og vellagret rakørret, mandelpoteter, lefse, ertebrød, flatbrød, rømme, rødløk, purre, egg, smør

275,-

Rakfiskbuffet med desserter

Lagret og vellagret rakørret, mandelpoteter, lefse, ertebrød, flatbrød, rømme, rødløk, purre, egg, smør
Karamellpudding, tilsørte bondepiker, multekrem, is fra Kvarstad, riskrem, bringebærsaus av Boie bringebær, julekaker, kaffe/te

325,-

Bestilling fra selskapsmenyen må gjøres min. to uker før arrangementet, og for min. 15 personer.

Prestvegen 1, 2360 Rudshøgda
proysenhuset@ringsaker.kommune.no | 623 51 800