



Nobel Catering & Conditori   
*Julemeny 2017*



For mer informasjon og bestilling  
Tlf. 67 16 65 00  
[post@nobelcatering.no](mailto:post@nobelcatering.no)  
[nobelcatering.no](http://nobelcatering.no)

**NOBEL**  
CATERING & CONDITORI



# Lunsj

## 3615 Julesnitter Kr 145,-

Håndpillede reker med majones



Røkelaks med eggerøre og urtesalat



Roastbeef med sellerislaw og cherrytomat



Klassisk julesylte med egg



Julestek med svsker, sauerkraut og grov sennep



## 3616 Kald juletallerken Kr 189,-

Sylte og coleslaw med hakket egg

Varmrøkt pepperlaks på quinoa-salat

Lefse med røkelaks, kremost og urter

Roastbeef med pikant potetsalat

Tind spekemat med eggerøre

Julestek med svsker, sauerkraut og grov sennep

Moden ost med fikenmarmelade

Nystekt brød og smør

*For at du skal kunne servere brødet ferskest mulig, leveres det uoppskåret.*

**Tillegg:** julesild i skål **kr. 25,-**

## 3624 Varm julelunsj Kr 235,-

Pepperstekt ribbe

Smørstekt medisterkake

Julepølse fra Strøm-Larsen

Surkål fra Grimstad gård

Rørte tyttebær, julesaus og smørdampede mandelpoteter

*Anrettet på porselensfat. Leveres varmt med mindre annet avtales.*

Vær oppmerksom på  
at våre lunsjorsjoner  
er mindre enn middags-  
orsjoner!

**For mer informasjon og bestilling**

Tlf. 67 16 65 00

post@nobelcatering.no

**NOBEL**  
CATERING & CONDITORI



# Koldtbord og buffet

## 3639 Julebord fra Ørjan Johannessen

Kr 398,-

Julesylte med beter og pepperrot 🍷

Fårerull med remulade og sur agurk 🍷 🍷

Krydrede kyllinglår med Waldorfsalat med druer og valnøtter 🍷 🍷 🍷

Speket laks med sort pepper, dill og akevitt 🍷

Kaldrøkt laks med egg og Røros rømme 🍷 🍷 🍷

Sursild med laubærblad og søtløk 🍷 🍷

Rakørret med lefse med rødløk og purre 🍷 🍷

Spekemat og fenalår med pisket geiterømme og flatbrød 🍷 🍷



### Varme retter

Røkt og saltet svineknokke med sennep og honning 🍷

Grov lun leverpostei med bacon og stekt sopp 🍷

Saltbakte småpoteter

### Tilbehør

Nystekt brød og økologisk Røros smør 🍷 🍷

*For at du skal kunne servere brødet ferskest mulig, leveres det uoppskåret.*

*Anrettet på porselensfat*

**Minstebestilling:** 10 personer

3 dagers bestillingsfrist



**For mer informasjon og bestilling**

Tlf. 67 16 65 00

post@nobelcatering.no

**NOBEL**  
CATERING & CONDITORI



### 3607 Rakørret anretning – hovedrett

Kr 315,-

Rakørretfilet fra Haadem Fisk, Leira i Valdres  
Lagret i 5-8 måneder.

Rakørret (🌱)

Ferske lefser (🌱)

Flatbrød (🌱)

Syltede rødbeter

Rød løk

Økologisk Røros rømme (🌱)

Økologisk Røros smør (🌱)

Anrettet på porselensfat

### 1830 Tind spekemat Kr 359,-

Speket pølse med akevittkrydder

Elgpølse med einebær

Fennikelsalami

Vellagret skinke

Tilbehør: flatbrød (🌱), eggerøre (🌱🌱),  
rucculasalat m/cherrytomat,  
kremet potetsalat (🌱🌱) med purre,  
Økologisk Røros rømme (🌱)

Anrettet på porselensfat

Leveres med velsmakende brød og økologisk Røros smør. (🌱🌱)

For at du skal kunne servere brødet ferskest mulig, leveres det uoppskåret.



**For mer informasjon og bestilling**  
Tlf. 67 16 65 00  
post@nobelcatering.no

**NOBEL**  
CATERING & CONDITORI



# Tapas

**3633 Juletapas**      **Kr 369,-**

## Kalde retter

Lefserull med sylte, sennep og karse 🌿 🍷

Spyd med Tind spekemat,  
julebrie og dadler 🍷

Wrap med røkelaks, pepperrot,  
kremost og urter 🍷 🌿 🍷

Spicy skagenrøre, servert på bambus (med skje) 🍷 🍷

## Varme retter

Five spice-krydret ribbe med pikant BBQ sesam sauce 🌿 🍷

Julebratwurst med saltbakte småpoteter på spyd 🍷  
med sennep- og koriandervinagrette 🍷

Picant kyllingvinger med curry aioli 🍷 🍷

Kimchi marinert scampi 🍷 🍷 🍷

Albondigas i krydret tomatsaus 🍷

Nystekt brød og smør 🍷 🌿 🍷 (hasselnøtt)

*For at du skal kunne servere brødet ferskest mulig, leveres det uoppskåret.*

*Anrettet på porselensfat. Leveres varmt med mindre annet avtales.*



**For mer informasjon og bestilling**  
Tlf. 67 16 65 00  
post@nobelcatering.no

**NOBEL**  
CATERING & CONDITORI



**3641 Vegetar juletapas Kr 245,-****Kalde retter**

Saltbakte småpoteter på spyd med syltede grønnsaker

Lefserull med coleslaw (🌱) (🌾) (🍷)

Julebrie, daddel og aprikos (🌱)

Linsesalat servert på bambus (med skje) (🌱)

Oliven i skål og sennep- og koriandervinagrette (🌱)

**Varme retter**

Vårrull vegetar (🌱)

Fylt tomat med quinoa og sauterte grønnsaker

Pikant potetpuré (🌱)

Rotmos gratinert med blåskimmerost (🌱)

Nystekt brød og smør (🌾) (🌱) (🍷) (🌱) (hasselnøtt)

*For at du skal kunne servere brødet ferskest mulig, leveres det uoppskåret.*

*Anrettet på porselensfat. Leveres varmt med mindre annet avtales.*



**For mer informasjon og bestilling**

Tlf. 67 16 65 00

post@nobelcatering.no

**NOBEL**  
CATERING & CONDITORI





# Hovedretter

## 3617 Tradisjonell julemiddag kr 329,-

Peppersteekt ribbe  
 Smørsteekt medisterkake (i)  
 Julepølse fra Strøm-Larsen (i)  
 Surkål og rødkål fra Grimstad gård  
 Rørte tyttebær, julesaus og  
 smørdampede mandelpoteter (i)

Anrettet på porselensfat.

Leveres varmt med mindre annet avtales.

## 3622 Urøkt pinnekjøtt kr 379,-

Tradisjonelt pinnekjøtt fra Strøm Larsen  
 Pinnekjøtt  
 Rotmos (f) (i)  
 Smørdampede mandelpoteter (i)  
 Grov sennep og sjy (i)

Anrettet på porselensfat. Leveres varmt med mindre annet avtales.

## 3610 Andeconfit kr 310,-

Med fiken og rødkål-marmelade,  
 smørdampede aspargesbønner.  
 Potetterte og peppersaus. (v) (i)

Anrettet på porselensfat.

Leveres varmt med mindre annet avtales.



**2008 Husets bacalao kr 198,-**

Klippfisk, potet, hakket tomat, paprika, løk, hvitløk, chili. 🌱

Med baguette og smør. 🌱 🌱

*Anrettet på porselensfat.*

*Leveres varmt med mindre annet avtales.*

**3620 Tradisjonell lutefisk med tilbehør***pris på forespørsel*

Kun ved bestilling, og med anbefaling om kokk.

**3640 Vegantallerken****kr 250,-**

Bakt tomat med quinoa og  
ristede grønnsaker

Vårull vegan 🌱

Syltede grønnsaker

Pikant potetpuré

Oliven



*Anrettet på porselensfat.*

*Leveres varmt med mindre annet avtales.*

***Ingen minstebestilling!***



**For mer informasjon og bestilling**

Tlf. 67 16 65 00

post@nobelcatering.no

**NOBEL**  
CATERING & CONDITORI





# Utvalgte juledesserter

## 3627 Riskrem kr 95,-

med konditorens hjemmelagede røde saus. ⓘ

## 3628 Karamellpudding kr 95,-

med pisket krem. ⓘ ⓘ

Leveres i form, må anrettes selv på fat.

## 3620 Juletapas dessert kr 115,-

Fransk makron ⓘ (mandler)

Sjokoladeskål med fikenmarmelade ⓘ

Kan inneholde spor av: ⓘ ⓘ ⓘ ⓘ ⓘ ⓘ

Mini dessertglass med riskrem og krydret kirsebærsaus. ⓘ



## 3109 Kaffe kr 25,-

med fløte og sukker. ⓘ

## Risgrøt og gløgg

### 3612 Risgrøt kr 98,-

Med sukker, kanel, smør og rosiner. ⓘ

### 3634 Gløgg uten vin kr 39,-

Med ristede nøttaer og rosiner. ⓘ (mandler)

### 3625 Gløgg med vin kr 49,-

Med ristede nøtter og rosiner. ⓘ (mandler)

#### Allergener:



GLUTEN



SKALLDYR



EGG



FISK



PEANØTTER



SOYA



MELK



NØTTER



SELLERI



SENNEP



SESAMFRØ



BLØTDYR

For mer informasjon og bestilling

Tlf. 67 16 65 00

post@nobelcatering.no

**NOBEL**  
CATERING & CONDITORI

