



JULECATERINGMENY

FEM JULESNITTER

Røkt laks med eggerøre, reker med majones, ribbe med rødkål og sviske, sylte med sennep og sviske, gråddeost
Kr 175 pr pers F E SU L Hvete

KALD JULETALLERKEN

Røkelaks med eggerøre, sildesalat, ribbe og pølse med rødkål og sviker, sylte, lammerull og kalkunbryst med Waldorfsalat.

Serveres med brød, lefse, flatbrød og smør.

Kr 225 pr pers F SU G L S Valnøtter

JULETALLERKEN

Svineribbe, medisterkake, pølse, surkål, ribbesaus, epler, sviske, lefse og kokt potet

Kr 285 pr pers G SU L

PINNEKJØTTALLERKEN

Servert med lammepølse, rotmos, pinnefett og kokt potet

Kr 325 pr pers SU L

RAKFISKTALLERKEN

Servert med rømme, rødlok, purreløk, egg og mandelpotet. Godt smør, lefse og flatbrød

Kr 280 pr pers F SU G L E

STEKT KALKUNBRYST

Servert med Waldorfsalat, potet og julesaus

Kr 249 pr pers L S Valnøtter

JULEKOLDBORD

Juleskinke med Waldorfsalat

Hjemmelaget sildesalat og sursild

Julesylte med grov sennep, rødbeter og lefse

Ribberull med rødkål

Kalkun med potetsalat

Vår egenrøkte laks med eggerøre

Rakfisk med løk og purreløk

Varmrøkt ørret med syltet eple- og fennikelsalat

Godt smør, brød, lefse og flatbrød

Kr 340 pr pers F SU L G E S Valnøtter

TILLEGG TIL JULEKOLDBORDET

Varm julemat, kr 90 i tillegg pr pers

Pinnekjøtt, kr 140 i tillegg pr pers SU L

Multekrem, kr 55 i tillegg pr pers SU L

Riskrem med rød saus kr 40, i tillegg pr pers SU L

Mandler kun som pynt

VELBEKOMME!

Kjøkkenet vårt leverer det meste innen catering.

Kontakt oss for bestilling, pris på utkjøring,

kokk/servitør eller leie av dekketøy på tlf 62 40 10 70

eller send mail til meeting.elgstua@scandichotels.com

E = Egg. F = Fisk. G = Gluten. S = Selleri.

L = Laktose. N = Nøtter. S = Sjømat. SU =Sulfitter



Scandic ELGSTUA **Scandic** CENTRAL ELVERUM

Vær alltid oppdatert på hva som skjer hos oss –
Meld deg på vårt nyhetsbrev til elgstua.nyhetsbrev@scandichotels.com og last ned appen Central Scene