



*Bergkrystallen*  
*Catering og Selskap AS*





**JULEMENY**  
**2023**





# Julelunsj

## Julesnitter





Kr 211,-




*En skjønn forening av luksus og julens smaker:*

Håndpillede reker med majones på loff    

Røkelaks med eggerøre og asparges på loff    

Skinkestek, surkål og sennep 



Roastbeef med remulade og ratatouille på havrespelt    


Fransk ost med frukt og fikenmarmelade på havrespelt   




## Juletallerken




Kr 242,-


*Julens smaker servert som koldtallerken – klar til servering*


Sylte med sennep, egg og rødløk  


Husets bakte laks med asparges 

Lefse med røkelaks, kremost, salat og urter   

Roastbeef med potetsalat og ratatouille   

Italiensk spekemat med eggerøre 




Skinkestek, surkål og sennep 



Fransk ost med frukt og fikenmarmelade 





Brød  (hvete) og smør

## Wraps

Kr 119,- 131,-

Crispy duck med grønnsaker, salat og hoisin saus    

Pepperstekt ribbe med paprikahummus og eple chutney  




Bakt laks med asparges og pesto    

# Smørbrød

Kr 95,- 98,-

*Havrespelt med valnøtter*

*Tradisjonelt dansk smørbrød – du håper det aldri tar slutt...*

Sylte med egg og rødløk   

Skinkestek, surkål og sennep 

Bakt laks med asparges og pesto   





# Julebuffet


## Juletapas

Kr 473,-



*Julens smaker i skjønn forening med våre mest populære tapas-retter*

### Kalde retter




Lefse med crispy duck, grønnsaker, salat og hoisin saus    

Scampi med frukt og mynte 


Brioche med moden skinke og bakt paprika  

Oksefilet tataki med asiatisk pesto    

### Varme retter

Glasert spicy ribbe     

Albondigas med spicy ratatouille


Villscampi med bakt paprika og løk 

Bakte små poteter med rosmarin og sjalottløk

### Tilbehør

Calypso style dipp  

Chili dipp  





Ramsløk aioli 


# Julebuffet

Kr 466,-


*Et matbord med de deiligste retter klar til servering*


## Kalde retter

Laks og mango bowl med sitrus wasabi    






Kongesalat med villscampi og eksotisk frukt 


Crispy duck salat med balsamico hoisin 

Anti pasti: Moden skinke, italiensk salami, Serrano skinke og sol tørket tomat 

Ovnsbakt laks med kokos og lime 


## Varme retter

Glaseret spicy ribbe     

Kylling i estragon med sopp og sjalottløk 

Ovnsbakte små poteter med rosmarin og sjalottløk

## Tilbehør

Rosa pepper og hvitløk aioli 

Urte dipp  

Chili dipp  

# Middag

## Julemiddag

Servert til lunsj

Servert til kvelds


Kr 332,-

Kr 435,-

*Krydret ribbe i skiver (uten svor, men perfekt krydret som gir den rette smaken)*

Medisterpølse 



Smørstekt medisterkake 


Surkål, rødkål, rørte tyttebær, julesaus og pannestekte amadine poteter 


## Pinnekjøtt, urøkt

Kr 445,-

*Prisvinnende pinnekjøtt fra Strøm-Larsen, med tilbehøret som må være med! Opplevelse i hver bit.*

Rotmos  

Smørdampede mandelpoteter 

Grov sennep og sjysaus 

# Juledesserter

## Tapas dessert

Kr 121,-

*Munnfuller med himmelske smaker med touch av julen.*

Tre elementer: Brownie, sjokolade og frukt tartelett

Allergener:     


## Riskrem

Kr 89,-

med konditorens hjemmelagede røde saus 



## Vaniljepannacotta med multer og mandelrose

Kr 132,-

med konditorens hjemmelagede røde saus 

## Kransekake 18 ringer

Kr 610,-

18 ringer – Pyntet med flagg og smellbonboner  


# Risgrøt og gløgg

## Risgrøt

Anrettes i porselensbolle  
Anrettes i porsjonsbeger

Kr 89,-  
Kr 99,-

***Alder spiller ingen rolle – vi elsker smaken, lukten  
og stemningen rundt bordet***

Sukker, kanel, smør og rosiner 

## Gløgg (uten vin)

Kr 39,-

***Den tradisjonelle drikken som vi gjerne deler  
med familie og venner***

Med ristede nøtter og rosiner 

## Rød saft

Kr 19,-

***En selvskreven vinner som tilbehør til risgrøt***

(3 dl pr pers, min best. 15 pers)

Allergener:



**For mer informasjon og bestilling**  
Tlf: +47 22 28 23 30  
[post@bergkrystallen.no](mailto:post@bergkrystallen.no)

*Bergkrystallen*  
Catering og Selskap AS