

# VELKOMMEN TIL JULERESTAURANT

## JULEN 2017

VG2 KOKK OG SERVITØR  
BYÅSEN VGS 2017/2018



# Forrett

## Sildetallerken 65,-

Tomatsild, sennepsild, sursild m/egg, rødbeter, sylteagurk og rugbrød

*1,3,4,10*

\*\*\*

## Gulrot og appelsinsuppe 55,-

m/rømme, persille og fritert surdeig

*1,7*

\*\*\*

## Gravlaks 65,-

m/dillstuede poteter, sennepssaus og rugbrød

*1,4,10*

# Hovedrett

## Juletallerken 150,-

Ribbe, julepølse, medisterkake, rødkål, rosenkål, potet, svsker, epler og julesaus

9

\*\*\*

## Pinnekjøtt 160,-

Pinnekjøtt, kålrotstappe, vossakorv og bacon sjy

7

\*\*\*

## Kveite 160,-

Kveite, gulrot, agurksalat, sandefjordsmør og potet

4,7

# Dessert

Karamellpudding 65,-

m/karamellsaus og krem

7

\*\*\*

Riskrem 55,-

m/rødsaus

7

\*\*\*

Høstens syltede plommer 55,-

m/kanelis og hippenkjeks

3,7

Allergener:

1: Gluten 2: Skalldyr 3: Egg 4: fisk 5: Peanøtter 6: Soya 7: Melk 8: Nøtter 9: Selleri  
10: Sennep 11: Sesamfrø 12: Sulfitter 13: Lupin 14: Bløtdyr