



## DET GODE SELSKAP

VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

### **JULEMENYER DIGITALE JULEBORD FRA 2 PERSONER**

Skattemyndighetene har åpnet opp for at bedrifter kan avholde digitale julebord.

Vi tilpasser våre julemenyer for digitale julebord og restriksjoner for arrangementer i private hjem, og tilbyr nå våre julemenyer med bestilling fra 2 personer. Bestillingstid 1-3 dager.

Maten kan hentes ved Cafe Bergen Havn eller bli levert til ønsket adresse.

#### **Tørrsaltet og naturtørket pinnekjøtt fra Bønnes Gårdsmat**

Servert med skikkelig kålrotstappe, pinnefett og kokte poteter.

**Kr. 449,- pr. kuvert**

#### **Svineribbe fra Edel Gris**

Servert med rødkål, svinesaus og kokte poteter

**Kr. 325,- pr. kuvert**

#### **Julemiddag**

Pinnekjøtt og julekorv fra Bønnes Gårdsmat med kålrotstappe og pinnefett. Svineribbe av Edel Gris med rødkål, svinesaus og kokte poteter

**Kr. 499,- pr. kuvert.**

#### **Lutefisk**

Lutefisk med gul ertestuing, bacon, ribbefett, grov sennep og kokte poteter

**Kr. 449,- pr. kuvert.**

#### **Eldhusrøkt smalahove fra Evanger**

Servert med kokte poteter, kålrotstappe og kraft

**Kr. 395,- pr. kuvert.**

#### **Desserter**

Riskrem med rød saft saus kr. 75,-

Multekrem med multepure kr. 125,-

Hjemmelaget karamellpudding med karamellsaus og cognackrem kr. 98,-

Alle våre retter lages fra bunn med gode norske råvarer. Mange av produktene hentes rett fra gårdsproduksjon og fiskemottak. Vi sorterer og plukker kun råvarer fra øverste hylle og har valgt å bruke de beste. Tørrsaltet og naturtørket pinnekjøtt og prisvinnene julekorv fra Bønnes Gårdsmat. Beste stykkene av elde gris svineribbe og håndplukket lutefisk fra de beste leverandørene i Lofoten.

Alle menyer er lagt opp slik at en kan forsyne seg 2 ganger.

Transport til angitt adresse kr. 500,- Utenfor stor Bergen gjelder egne satser.

Maten levers i termokasser som holder maten varm 2 -3 timer.

Pant termokasse kr. 100,- / tilbakebetales ved retur.