



Nobel Catering & Conditori 
Julemeny 2017



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

NOBEL
CATERING & CONDITORI



Lunsj

3615 Julesnitter **Kr 145,-**

Håndpillede reker med majones



Røkelaks med eggerøre og urtesalat med karse



Roastbeef med sellerislaw og cherrytomat



Klassisk julesylte med egg



Svinestek med svisker, sauerkraut og grov sennep



3616 Kald jule tallerken **Kr 189,-**

Sylte og coleslaw med hakket egg

Varmrøkt pepperlaks på quinoa-salat

Lefse med røkelaks, kremost med gressløk og urter

Roastbeef med lettkremet pikant potetsalat

Tind spekemat med eggerøre

Svinestek med svisker, sauerkraut og grov sennep

Moden ost med fikenmarmelade

Nystekt brød

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 grov medisterkake

Grov julepølse fra Strøm-Larsen

Surkål fra Grimstad gård

Rørte tyttebær, saus med julens krydder 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 sylteagurk 🍷 🍷

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 🍷 🍷

Velmodnet spekeskinke, elgpølse med enebær 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 (🌱)

Syltede rødbeter

Rød løk

Økologisk Røros rømme og smør (🌱)

Myke lefser (🌱)

Flatbrød (🌱)

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,
julebrøe og dadler (🍷)

Wrap med røkelaks, pepperrot,
kremost med gressløk 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 med kål, gulrot, kålrabi, ingefær og hvitløk (🌱) (🌾) (🥛)

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,-

Peppersteckt ribbe
 Smørsteckt grov medisterkake (i)
 Grov julepølse fra Strøm-Larsen (i)
 Surkål og rødkål fra Grimstad gård
 Rørte tyttebær, saus med julens krydder
 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 (i)(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. (i)(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

Vårrull med kål, gulrot, kålrabi, ingefær og hvitløk  

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 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 nøtter 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

