



Nobel Catering & Conditori 
Julemeny 2018



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

NOBEL
CATERING & CONDITORI



Lunsj

3615 Julesnitter Kr 145,-



Vi bruker både loff og havrespelt med valnøtter.



Håndpillede reker med majones på loff     

Røkelaks med eggerøre og urtesalat på loff    

Roastbeef med sellerislaw og cherrytomat på havrespelt



    

Klassisk julesylte med egg på havrespelt    




Julestek med svisker, sauerkraut og grov sennep på havrespelt    



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  og smør 

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 

Surkål fra Grimstad gård

Rørte tyttebær, saus med julens krydder og smørdampede mandelpoteter 

Vær oppmerksom på
at våre lunsjorsjoner
er mindre enn middags-
orsjoner!

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



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

3601 Tradisjonell julebuffet

Kr 335,-

Laksefilet med pepperotkrem (🚫🌱)

Klassisk gravet laks med sennepssaus (🚫🌱🌱🌱)

Ribbe, tørkede frukter og coleslaw med grov sennep (🌱🌱)

Appelsinglasert juleskinke med Waldorfsalat (🌱)

Roastbeef med lettkremet potetsalat og remulade (🌱🌱🌱)

Nystekt brød (🌱) og smør (🌱)

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,
julebrie og dadler (🍷)

Wrap med røkelaks, pepperrot,
kremost med gressløk og urter (🍷) (🌱) (🍷)

Spicy skagenrøre (🍷) (🍷)

Varme retter

Five spice-krydret ribbe med pikant BBQ sesam sauce (🌱) (🍷)

Julebratwurst med saltbakte småpoteter på spyd (🍷)
med sennep- og koriandervinagrette (🍷)

Kyllingvinger med curry aioli (🍷) (🍷)

Kimchi marinert scampi (🍷) (🌱) (🍷)

Albondigas i krydret tomat saus (🍷)

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,-

Pepperstekt ribbe
 Smørstekt grov medisterkake (i)
 Grov julepølse (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

Kun ved bestilling, og med anbefaling om kokk.

pris på forespørsel



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.

3630 Juletapas dessert kr 129,-


Fransk makron     (mandler)

Kan inneholde spor av:    

Sjokoladeskål med fikenmarmelade 

Kan inneholde spor av:      

Mini dessertglass med riskrem

og krydret kirsebærsaus. 

Brownie    




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

