

# Julebord på Best Western Fagerborg Hotel



*Almas Spisestue*



I helgene fra fredag 17. november serverer vi vår julebuffet, med forretter, varme retter, desserter og kaffe

1. bordsetting starter kl 1800 pris kr.625.-

Etter bespising blir det reservert bord i vår nattklubb der det blir servert kaffe.

2. bordsetting kl 20:30 pris kr.655.-

Vi tilbyr levende dansemusikk i restauranten



**FOR BESTILLING:KONTAKT ODDLAUG. TLF. 64 84 74 96 - MOBIL 95 113 857**

# Julemeny 2017

## Forretter

- Gravet laks med salat, flatbrød og hjemmelaget sennepssaus** kr.128,-  
innhold: fisk, sennep, hvetegluten
- Rakfisk fra Valdres servert med rødløk, rødbeter og Røros-rømme** kr.149,-  
innhold: fisk, laktose
- Røkt hjort med Røros-rømme og rørt tyttebær** kr.139,-  
innhold: laktose

## Fiskeretter

- Lutefisk fra brødrene Andreassen på Værøy serveres med et rikt utvalg av tilbehør. Mandelpoteter fra Sullerud Gård i Sørum (to serveringer)** kr.465,-  
innhold: fisk, svin, sennep
- Rakfisk fra Valdres servert med rødløk, rødbeter og Røros rømme** kr.255,-  
inneholder: fisk, laktose
- Gravet laks med dillstuede poteter, hjemmelaget sennepsaus og flatbrød** kr.255,-  
inneholder: fisk, sennep, laktose, hvetegluten

## Kjøttretter

- Tradisjonell juletallerken med svineribbe, julepølse, medisterkaker, surkål, rødkål, svsker, epler og julesaus** kr.310,-  
inneholder: svin, hvetegluten
- Pinnekjøtt av lam servert med vossakorv og rotmos (to serveringer)** kr.455,-  
inneholder: svin, laktose
- Oksefilet med friske grønnsaker, amandinepoteter og rødvinssjy** kr.325,-  
inneholder: selleri, sulfitter
- Kalkunfilet med årstidens friske grønnsaker og kremet estragonsaus** kr.265,-  
inneholder: laktose

## Desserter

- Tradisjonell riskrem med hjemmelaget rød saus** kr.105,-  
inneholder: laktose
- Hjemmelaget karamellpudding med kremet karamellsaus** kr.115,-  
inneholder: laktose
- Multekrem servert i krumkakekurv med multecolis** kr.135,-  
inneholder: hvetegluten, laktose

