



Etbl. 1997

08-798 55 00 **Julmeny**
www.gourmethuset.com

Östnoravägen 1
137 91 västerhaninge

gourmethuset@salekompaniet.se

Gourmethusets Julbord

(Min 10 personer) 275:-

- Gourmethusets hemlagade sill, två sorter
- Griljerad julskinka med hemlagad senap
- Rökt kalkon
- Enrisrökt korv
- Bakad leverpastej med inlagd gurka
- Rödbetssallad
- Fyllda ägghalvor med skagenröra
- Gravad lax med hovmästarsås
- Smör, jul ost, hembakad jul vört & julknäckebröd

Småvarmt:

- Köttbullar, prinskorv, kokt potatis, Janssons frestelse
- Fruktkorg med godis & pepparkaka

Gourmethusets veganska

Julbord (Min 10 personer) 275:-

- Picklad kål- och morotssallad
- Ungsbakad griljerad kålrot med hemlagad senap
- Inlagdgurka
- Rödbet- och äppelsallad
- Asiatisk grönkålsallad
- Rödkålslaw
- Couscoussallad med grönsaker
- Hummus, hembakad julvört, julknäcke
- Veganska bollar
- Rödkål
- Kokt potatis
- Vegansk janssons frestelse
- Fruktkorg med godis och pepparkaka

Priserna gäller från 25 november till 23 december 2017.

Hyr glas & porslin, bord, stolar, ljud & ljus eller personal. Ring oss, vi hjälper dig!

Gourmethusets stora Julbord

(Min 10 personer) 375:-

- Gourmethusets hemlagade sill, tre sorter
- Griljerad julskinka med hemlagad senap
- Rökt kalkon
- Enrisrökt korv
- Rostbiff med pickles
- Bakad leverpastej med inlagd gurka
- Rödbetssallad
- Fyllda ägghalvor med skagenröra
- Gravad lax med hovmästarsås
- Varmrökt lax med örtsås
- Smör, jul ost, hembakad jul vört & julknäckebröd

Småvarmt:

- Köttbullar, prinskorv, kokt potatis, Janssons frestelse
- Fruktkorg med godis & pepparkaka

Dessert:

- Hembakad chokladkladdkaka med lättvispad lingongrädde

Gourmethusets pescetariska

Julbord (Min 10 personer) 275:-

- Gourmethusets hemlagade sill, två sorter.
- Ungsbakad griljerad kålrot med hemlagad senap.
- Inlagd gurka, rödbetssallad, asiatisk grönkålsallad, rödkålslaw
- Fyllda ägghalvor med skagenröra
- Gravad lax med hovmästarsås
- Smör, hummus, hembakad jul vört & julknäckebröd
- Vegetariska Köttbullar, rödkål, kokt potatis, Janssons frestelse
- Fruktkorg med godis & pepparkaka

Allt kommer färdigt upplagt på uppläggningsfat & i skålar.

Jullandgång (Min 4 personer) 115:-

- Kavring med smör
- Sill
- Griljerad julskinka med hemlagad senap
- Rökt kalkon
- Bakad leverpastej med inlagd gurka
- Ägg med skagenröra
- Gravad lax med hovmästarsås
- Rödbetssallad, köttbullar, potatis
- Jul ost
- Chokladbit

Tomtens smörgåstårta 95:- / per bit

- Julskinka med senap, lax, köttbullar
- Fyllning:
- Ost & skinkröra smaksatt med senap, grönsaksröra (vitt bröd & kavring)

Välj storlek som passar!
3, 6, 9, 12, eller 15 bitar

Jultallrik med småvarmt (Min 4 personer) 215:-

Kommer färdig upplagt på en engångstallrik med lock. Småvarmt, samt frukt & godis kommer separat.

- Två sorters sill
 - Griljerad julskinka med hemlagad senap
 - Rökt kalkon
 - Enrisrökt korv
 - Bakad leverpastej med inlagd gurka
 - Rödbetssallad
 - Ägghalvor med skagenröra
 - Gravad lax med hovmästarsås
 - Smör, jul ost, hembakad jul vört & julknäckebröd.
- Småvarmt:
- Kokt potatis, köttbullar, prinskorv
- Godis:
- Frukt med godis & pepparkaka

Priserna gäller från 25 november till 23 december 2017.

Hyr glas & porslin, bord, stolar, ljud & ljus eller personal. Ring oss, vi hjälper dig!

Mingel jultallrik (Min 2 personer) 135:-

Kommer färdig upplagt på en engångstallrik med lock.

- Ägg med skagenröra
 - Julskinka med hemlagad julsenap
 - Inlagsill med potatis
 - Köttbullar, rödbetssallad
 - Lantpaté med gurka
 - Varmrökt lax med ört crème
 - chokladbit
- plastgaffel

Enkel jultallrik (Min 2 personer) 155:-

Kommer färdig upplagt på en engångstallrik med lock.

- Två sorters sill med skivad kokt potatis
- Griljerad julskinka med hemlagad senap
- Rökt kalkon
- Bakad leverpastej med inlagd gurka
- Ägghalva med skagenröra
- Gravad lax med hovmästarsås
- Rödbetssallad
- Köttbullar
- Smör, hembakad jul vört
- Chokladbit.

Kall jultallrik (Min 2 personer) 185:-

Kommer färdig upplagt på en engångstallrik med lock. Frukt & godis kommer separat.

- Två sorters sill med skivad kokt potatis
 - Griljerad julskinka med hemlagad senap
 - Rökt kalkon
 - Enrisrökt korv
 - Bakad leverpastej med inlagd gurka
 - Ägghalvor med skagenröra
 - Gravad lax med hovmästarsås
 - Rödbetssallad
 - Köttbullar
 - Smör, jul ost, hembakad jul vört & julknäckebröd
- Godis:
- Frukt med godis & pepparkaka

Här kan du komponera ditt eget julbord eller komplettera julmaten.

Kallskuret

Kallrökt kalkon i skivor (2)	35:-
Grillad rostbiff i skivor med pickles (2)	35:-
Julskinka i skivor med hemlagad senap (2)	35:-
Enrisröktkorv (2)	25:-
Bakad leverpastej, inlagdgurka	25:-

Småvarmt

Julkorv	35:-
Rödkål	20:-
Janssons frestelse	35:-
Revbensspjäll & äpplemos	45:-
Köttbullar (5)	30:-
Prinskorv (3)	30:-

Fisk, skaldjur, sallader, övrigt

Varmrökt rosépepparlax med kall örtsås	55:-
Gravlax i skivor med hovmästarsås (2)	55:-
Kallrökt lax i skivor (2)	55:-
Sillsallad	30:-
Två sorters sill (inlagd & senap), kokt potatis	45:-
Ägghalvor med skagenröra (1)	20:-
Rödbetssallad	20:-

Desserter och bröd

Hembakad pepparkaksmuffins med julfrosting	28:-
Hembakad chokladkaka med lättvispad lingongrädde	35:-
Ris a 'la Malta med saftsås	55:-
Fruktkorg med godis & pepparkakor	55:-
Hembakad jul vört, julknäckebröd, smör och ost	40:-

Drycker

Kaffe & te i termos, mjölk & socker	25:-
Läsk, julmust, lättöl, mineralvatten 33cl, flera sorter att välja mellan fråga vid beställning	20:-
Alkoholfri glögg i termos med russin, mandel & pepparkakor	45:-

Övriga drycker offereras separat.



Priserna gäller från 25 november till 23 december 2017.

Hyr glas & porslin, bord, stolar, ljud & ljus eller personal. Ring oss, vi hjälper dig!

Finstilt

Beställning av mat

Minsta matbeställning är 10 portioner, om inget annat anges. Alla matpriser är per portion om inget annat anges. Mervärdesskatt (Moms) ingår. Beställning senast 1 vecka före arrangemanget om inget annat anges.

Beställning med kortare varsel kan om möjligt ordnas. Ring & hör!

Fram till 3 arbetsdagar före arrangemangsdagen kan antalet ändras om inget annat avtalats.

Därefter debiteras maten till fullo.

Beställning övrigt

För servicepersonal, artister, hyresgoods, tält mm behöver vi extra god tid.

Mervärdesskatt (moms) ingår i alla priser.

Alla priser avser ett hyrestillfälle (1dygn)

Avbokning

Avbokning av material skall göras minst 7 arbetsdagar före hyresdatumet annars utgår full hyra.

Tält, scener skall avbokas senast 15 arbetsdagar före hyresdatumet annars utgår full hyresersättning.

Kunden ansvarar för hyrt material.

Uppkomna skador på hyrt material skall självant påpekas och ersättas.

Borttappat eller förstört material ersätts med gällande dagspris. All uthyrning sker på hyreskundens risk. Utrustningen får ej hyras ut i andra hand utan uthyrarens medgivande.

Gourmethuset ansvarar ej för misslyckat resultat vid användandet av utrustning.

Porslin och glas

Diskning av hyrgods ingår i priset.

Porslinet skall vara rent från matrester och nerpackat i samma emballage som det avhämtades/levererades i. Glas och koppar skall vara tömda på dryck och nerpackade i respektive backar.

Stolar och bord

Trämöbler får inte förvaras ute i regn eller snö.

Vid transport så ska material vara väl skyddat så att skada inte uppstår på hyrt material.

Alla skador på hyrmaterial plus den arbetstid som åtgår att reparera skadan debiteras.

Betalning

Företag: Faktura 10 dagar netto efter kreditprövning. Förskott vid större arrangemang.

Privatpersoner: Kontant eller kortbetalning vid leverans eller förskott. Förskott vid större arrangemang.

Legitimation skall uppvisas vid avhämtning/mottagande av hyrt materiel.

Leveranser

Transportavgift tillkommer på alla varor och övriga tjänster.

Gourmethuset reserverar sig för eventuella ändringar samt för tillgången på råvaror och tjänster. Besök gärna vår hemsida på internet www.gourmethuset.com där kan du få råd och tips inför festen.

Priserna gäller från 25 november till 23 december 2017.