



Velkommen til julebord på Bevaremegvel!

Forrett:

Akevittgravet gravlaks med syltet rødløk, sennepsfrø, dillmajones og sprøtt rugbrød

Aquavit-cured salmon with pickled red onion, mustard seeds, dill mayonnaise and crispy rye bread

Fisk, sulfitt, sennep, egg, hvete

Hovedrett:

Valg mellom lutefisk, svineribbe eller pinnekjøtt // *Choose your main course*

Lutefisk med ertestuing, bacon, poteter og sennepssaus

Classic Norwegian lye fish with stewed peas, bacon, potatoes and mustard sauce

Fisk, melk, sennep

Svineribbe med medisterkake, rødkål, poteter og julesaus

Norwegian style roasted pork belly with pork patties, red cabbage, potatoes and Christmas sauce

Melk, selleri, sulfitt, egg

Pinnekjøtt og julepølse med rotmos, potet og pinnefett

Norwegian style salted and dried ribs of mutton served with sausage, mashed swede, potatoes and gravy

Melk

Dessert:

Karamellpudding med krem og mandler

Caramel pudding with whipped cream and almonds

Melk, egg, mandel

3-retter svineribbe 965,- / 3 course pork belly 965,-

3-retter lutefisk & pinnekjøtt 985,- / 3 course lye fish & ribs of lamb 985,-

Prisene forutsetter at hele selskapet velger vår 3-retteres selskapsmeny.
Meny, antall og eventuelle matallergier ønskes vi senest 3 virkedager før besøksdato.
Endring i antall kan belastes med kuvertpris.
Menyene er gjeldende fra 24. oktober til og med 22. desember 2025

