

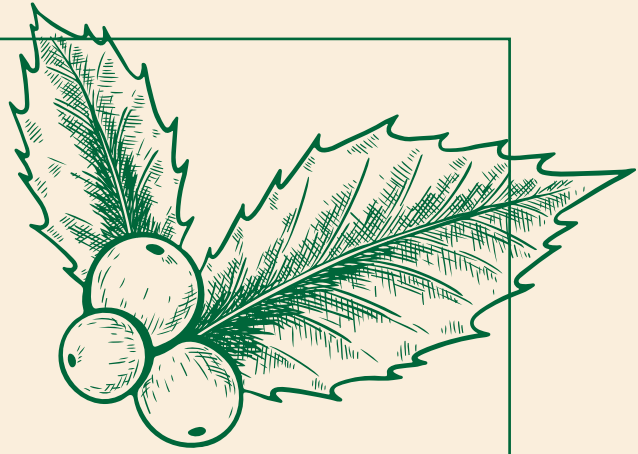


FEST &
KALAS

JULBORDSMENY

2022

LOKSTALLET
CATERING



NÄRPRODUCERADE MENYER FÖR JULENS ALLA KALAS!

Julbordet handlar om traditioner, favoriträtterna måste finnas med men även inslag av förnyelse. Vi erbjuder flera alternativ till det traditionella julbordet med olika serveringsalternativ såsom bemanade bufféstationer, tallriksservering och sharing.

Hos oss på Lokstallet Catering använder vi lokala leverantörer av råvaror så långt det är möjligt och certifierade fiskleverantörer.

Ni kan välja mellan avhämtning eller utkörning, oavsett vad ni väljer så är maten färdiglagad och upplagd på fat – bara att servera!

Fråga gärna oss om ni önskar hjälp med lokal. Vi kan även erbjuda möjligheten att hyra porslin, glas, bestick och dukar. Eller engångsmaterial om så önskas.

Vill du ha hjälp med dryck så löser vi självklart även det. Vi har cateringtillstånd för alkoholservice och sätter gärna ihop ett dryckespaket som passar dina önskemål.

Välkommen att kontakta oss!
Ola Johansson, Lokstallet Catering

• **LOKSTALLETS JULBORD 2022** •

Kalla delen

Löksill

Senapssill

Kräftsill

Lokstallets julsill med apelsin och nejlikor

Fläder- och limesill

Stekt inlagd strömming

Matjessilltårta på kavring

Inkokt laxfilé med dillmajonnäs och sparris

Gravad lax med hovmästarsås

Varmrökt laxfilé med citronsmak

Ägghalvor med majonnäs och räkor

Griljerad julskinka från lokala producenter

Husets rostbiff av innanlår serveras med potatissallad och syltlök

Rökt kalkonbröst

Åkes kalvsylta med rödbetssallad

Smålandskorv med lingonchutney

Husets sallad med grönkål, granatäpple och valnötter

Picklade grönsaker med smak av ingefära

Två sorters senap

Vörtbröd, husets bröd och fröknäcke

Smör

Varma delen

Dillkokt potatis till sillen
Janssons frestelse
Husets köttbullar
Prinskorv
Isterband
Glöggmarinerade revben
Omelett med champinjonstuvning
Rödkål
Brunkål

Dessert

Ostbricka med brieost, och julost
Kex
Hembakade kakor
Husets hemkokta godis
Godisskål
Ris à la Malta med bäarkompott
Polkapannacotta
Ostkaka med jordgubbssylt och vispad grädde
Fruktsallad

485:-/person på plats hos er med vår serveringspersonal

410:-/person vid avhämtning eller utkörning

Minst 25 personer.

Tillägg

Lokstallets glögg med russin, mandel, pepparkaka
och ädelostkräm

55:-/person

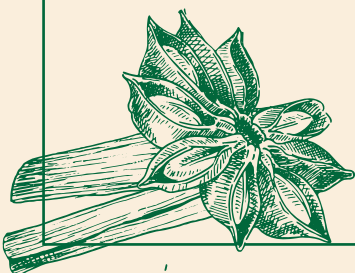


• JULBUFFÉ •

Löksill
Senapssill
Stekt inlagd strömming
Gravad lax med hovmästarsås
Inkokt laxfilé med dillmajonnäs
Ägghalvor med majonnäs och räkor
Julskinka
Husets rostbiff med syltlök
Kalvsylta
Rödbetssallad
Rökt Smålandskorv
Senap
Vörtbröd och smör
Kokt potatis till sillen
Janssons frestelse
Husets köttbullar
Prinskorv
Isterband
Omelett med champinjonsstuvning
Rödkål
Ris à la Malta med bärbarkpott, serveras i portionsskål
Pepparkaka

355:-/person (minst 20 personer)
på plats hos er med vår serveringspersonal

295:-/person (minst 10 personer)
vid avhämtning eller utkörning



• JULSHARING •

Silltallrik

Löksill, senapsill, kräftsill, gubbröra på kavring och stekt inlagd strömning. Tillbehör vid sidan: hårdost, fröknäcke och dillpotatis

Laxtallrik

Gravad lax med hovmästarsås, inkokt laxfilé med dillkräm och sparris samt varmrökt laxfilé

Kallskuret

Griljerad julskinka, rostbiff med picklad lök, Åkes kalvsylta och gräddbakad pastej. Tillbehör vid sidan: Senap och rödbetssallad.

Korvplanka: rökt Smålandskorv, älgkorv och lammkorv

Småvarmt

Janssons frestelse, köttbullar, revben, isterband, prinskorv och rödkål

Dessert

Ostkaka med fruktsallad, sylt och grädde
Pepparkaka och hemkokt godis

(2-6 portioner/upplägg)

485:-/person

vid bokning av minst 30 portioner ingår serveringspersonal



• JULTALLRIK •

Kall tallrik

Två sorters sill

Inlagd strömming med hackad lök

Ägghalva med majonnäs och räkor

Gravad lax med hovmästarsås

Julskinka

Rostbiff med rostad lök

Rökt korv

Kalvsylta med rödbetssallad

Billingeost och brieost

Vörtbröd, sirapsbröd och smör

Varmt

Kokt potatis till sillen

Janssons frestelse

Köttbullar

Prinskorv

Isterband

Rödkål

225:-/person

vid avhämtning eller utkörning

Förbeställs minst en dag innan önskad leverans.



• JULTALLRIK LYX •

Fisktallrik

Löksill

Senapsill

Kräftsill

Stekt inlagd strömming

Gravad lax med hovmästarsås

Varmrökt lax

Ägghalva med räkor

Billingeost och fröknäcke

Dillkokt potatis

Köttallrik

Griljerad julskinka från lokala grisar

Åkes kalvsylta, rödbetssallad, Rökt Smålandskorv

Rostbiff av innanlår med rostad lök

Gräddbakad pastej med inlagd gurka

Grönkålssallad

Varmrättstallrik

Janssons frestelse, Köttbullar, Prinskorv, Isterband

Glöggkokta revben, Rödkål

Dessert

Polkapannacotta

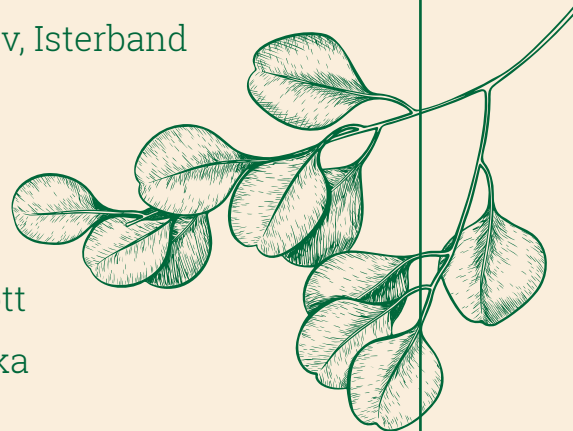
Ris à la Malta med bärkompott

Hemlagat julgodis, Pepparkaka

395:-/person

vid avhämtning eller utkörning

Förbeställs minst två dagar innan önskad leverans.



• JULGRÖT •

Risgrynsgröt med socker, kanel och mjölk.
Två bredda smörgåsar med julskinka och garnering.

95:-/person

Risgrynsgröt med socker, kanel och mjölk.
Två bredda smörgåsar med julskinka och garnering.
Pepparkaka och struva

105:-/person

• JULLANDGÅNG •

110:-/person

• JULSMÖRREBRÖD •

Ägg och sill med picklad lök på grovt rågbröd
Inlagd strömning med hovmästarsås och karamelliserad lök

Gubbröra på kavring

Räkor på ägg och majo

Laxmousse i tunnbröd med sparris och dill

Kallrökt lax med pepparrotsgrädde

Julskinka med rödkål och waldorfsallad

Rostbiff med remoulad och rostad lök

Köttbullar med rödbetsallad

Rökt kalkonbröst med mimosa och valnötter

Cheddar och Brieost med fikonmarmelad

60:-/st

vid avhämtning eller utkörning. Rekommenderas 3-4 st per person.



Lokstallet Catering

Ola Johansson

Allbogatan 17, Alvesta

0472-146 50

info@lokstalletalvesta.se

Boka här:
lokstalletalvesta.se

**LOKSTALLET
CATERING**