



FEST & KALAS

JULBORDSMENY

2023

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.

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 alkoholservering och sätter gärna ihop ett dryckespaket som passar dina önskemål.

Välkommen att kontakta oss!
Ola Johansson, Lokstallet Catering

• LOKSTALLETS JULBORD 2023 •

Kalla delen

Löksill

Senapssill

Kräftsill

Lokstallets julsill med apelsin och nejlikor

Krämig ört- och citronsill

Stekt inlagd strömming

Matjessilltårta på kavring

Inkokt laxfilé med dillmajonnäs och sparris

Gravad lax med hovmästarsås

Varmrökt laxfilé

Ägghalvor med majonnäs och räkor

Griljerad julsinka från lokala producenter

Husets rostbiff av innanlår serveras med potatissallad

Rökt kalkonbröst

Åkes kalvsylta med rödbetssallad

Smålandskorv och rökt Älgkorv

Husets sallad med grönkål, granatäpple och valnötter

Picklad rödkål med solrosfrön och mandariner

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 champinjonsstuvning
Rödkål
Brunkål

Dessert

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

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

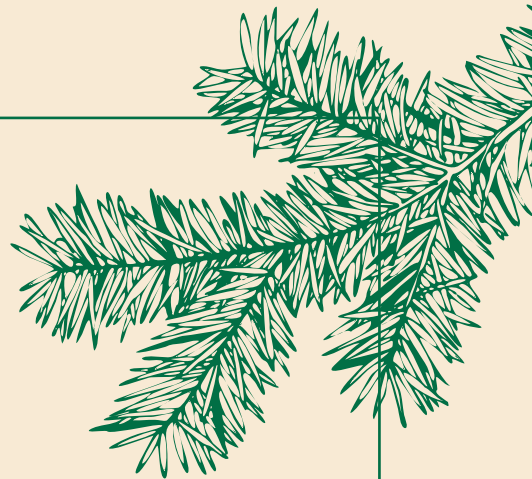
485:-/person vid avhämtning eller utkörning

Minst 30 personer.

Tillägg

Lokstallets glögg med russin, mandel, pepparkaka
och ädelostkräm

55:-/person

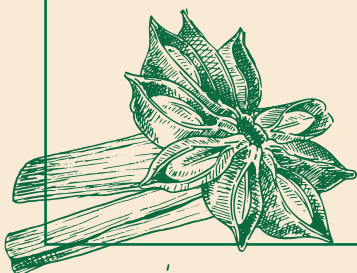


• JULBUFFÉ •

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

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

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



• 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

265:-/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, Älgkorv

Rostbiff av innanlår med rostad lök

Gräddbakad pastej med inlagd gurka

Grönkålssallad

Varmrättstallrik

Janssons frestelse, Köttbullar, Prinskorv, Isterband

Glöggkokta revben, Rödkål

Dessert

Polkapannacotta

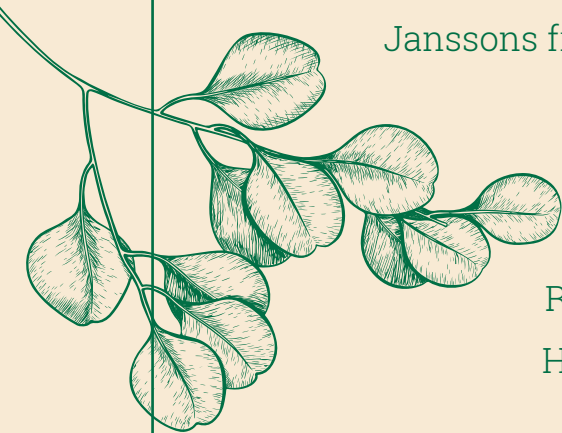
Ris à la Malta med bärkompott

Hemlagat julgodis, Pepparkaka

445:-/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.

105:-/person

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

125:-/person

• JULLANDGÅNG •

125:-/person



LEVERANSVILLKOR

Inom Alvesta tätort 150:-

Utanför Alvesta tätort 90:-/mil

Fri utkörning vid ordervärde över 10 000 kr inom Kronobergs län.

Alla priser inkluderar lagstadgad moms.

Lokstallet Catering

Ola Johansson

Allbogatan 17, Alvesta

0472-146 50

info@lokstalletalvesta.se

Boka här:
lokstalletalvesta.se

**LOKSTALLET
CATERING**