



FEST &  
KALAS

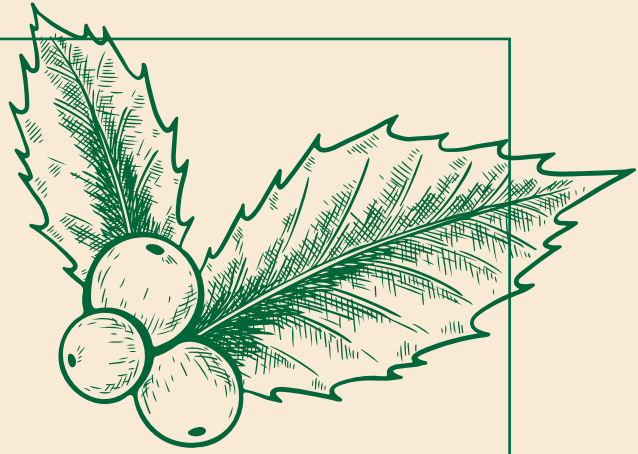
---

JULBORDSMENY

---

2024

**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 2024 •

---

## Kalla delen

Löksill

Senapssill

Kräftsill

Lokstallets julsill med apelsin och nejlikor

Lingon- och akvavitsill

Stekt inlagd strömming

Matjessilltårta på kavring

Inkokt laxfilé med dillmajonnäs och sparris

Gravad lax med hovmästarsås

Varmrökt laxfilé

Ägghalvor med skagenröra

Griljerad julsinka från lokala producenter

Husets rostbiff av innanlår serveras med potatissallad

Rökt hjortstek

Åkes kalvsylta med rödbetsallad

Smålandskorv och grönpepparsalami

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  
Fläskkorv i doppspad  
Glöggmarinerade revben  
Omelett med champinjonstuvning  
Rödkål  
Brunkål

### Dessert

Ostbricka med kex, brieost, och julost  
Lokstallets julkakor  
Lokstallets julgodis  
Godisskål  
Ris à la Malta med bärsås  
Pepparkaksmousse  
Ostkaka med jordgubbssylt och vispad grädde  
Fruktskål

**595:-/person** på plats hos er med vår serveringspersonal

**510:-/person** vid avhämtning eller utkörning

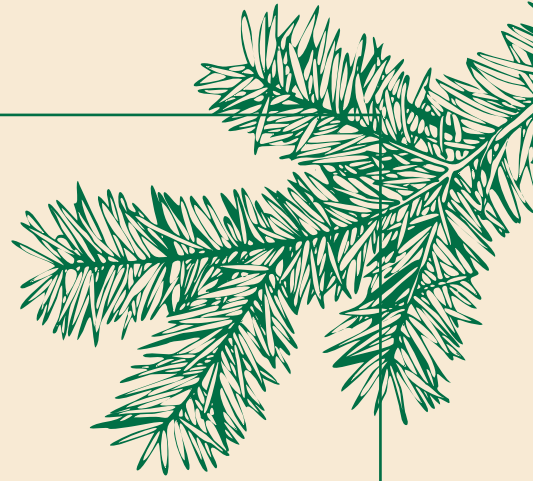
Minst 30 personer.

### Tillägg

Lokstallets glögg med russin, mandel, pepparkaka och ädelostkräm. 55:-/person

Dukningspaket, 55:-/kuvert

2 x mattallrik, 2 x bestick, vinglas, desserttallrik, dessertsked, buffébestick,  
linnedukar, servetter och blomsterdekorationer.



---

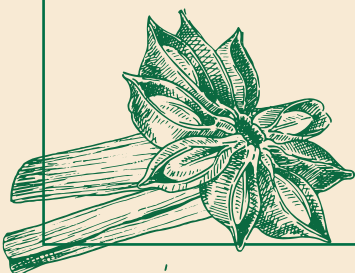
## • JULBUFFÉ •

---

Löksill  
Senapssill  
Stekt inlagd strömming  
Kallrökt lax  
Inkokt laxfilé med dillmajonnäs  
Ägghalvor med skagenröra  
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 champinjonstuvning  
Rödkål  
Ris à la Malta med bärsås, serveras i portionsskål  
Pepparkaka

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

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



---

## • JULTALLRIK •

---

### **Kall tallrik**

Två sorters sill  
Inlagd strömming med hackad lök  
Ägghalva med majonnäs och räkor  
Kallrökt lax  
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

**275:-/person**

vid avhämtning eller utkörning  
Förbeställs minst en dag innan önskad leverans.

### **Dessert – tillägg**

Polkapannacotta, Lokstallets julgodis  
och Lokstallets julkakor

**55:-/person**



---

## • 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 •

---

Vår juliga landgång är en festlig kombination av klassiska pålägg och delikatesser som hör högtiden till. Med en bas av nybakat bröd toppas den med olika charkuterier, ostar, sill, gravad eller rökt lax och andra traditionella julsmaker.

**135:-/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](mailto:info@lokstalletalvesta.se)

Boka här:  
[lokstalletalvesta.se](http://lokstalletalvesta.se)

**LOKSTALLET  
CATERING**