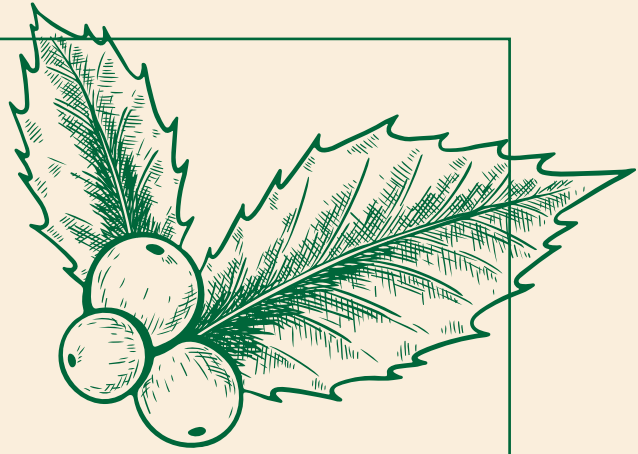




LOKSTALLET
CATERING



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 bemannade 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 2026 •

Kalla delen

Löksill

Senapssill

Kräftsill

Kryddig lingonsill med stjärnanis

Brantevikssill

Stekt inlagd strömming

Gubbröra med picklad rödlök

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 hjortstek

Åkes kalvsylta med rödbetssallad

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 champinjonsstuvning
Rödkål
Brunkål

Dessert

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

650:-/person på plats hos er med vår personal

550:-/person vid avhämtning eller leverans

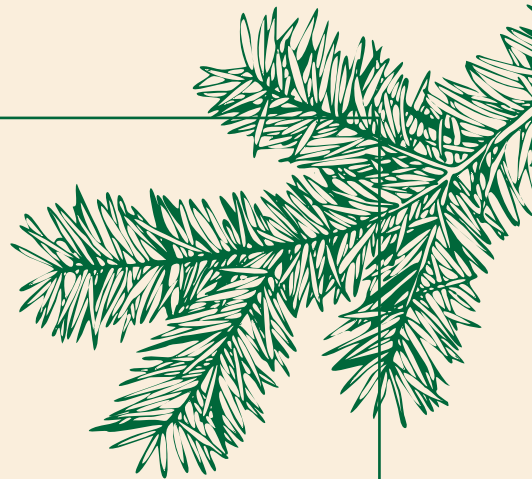
Minsta antal 30 personer.

Tillägg

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

Dukningspaket, 65:-/kuvert

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

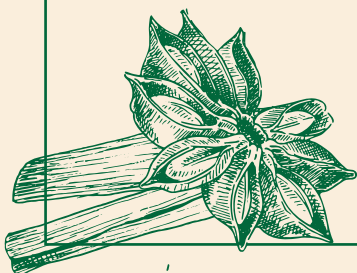


• JULBUFFÉ •

Löksill
Senapssill
Stekt inlagd strömming
Kallrökt lax
Inkokt laxfilé med dillmajonnäs
Ägghalvor med 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 bärsås, serveras i portionsskål
Pepparkaka

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

395:-/person (minst 10 personer)
vid avhämtning eller leverans



• 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

295:-/person

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

Dessert – tillägg

Polkapannacotta, Lokstallets julgodis
och Lokstallets julkakor

65:-/person



• JULGRÖT •

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

115:-/person

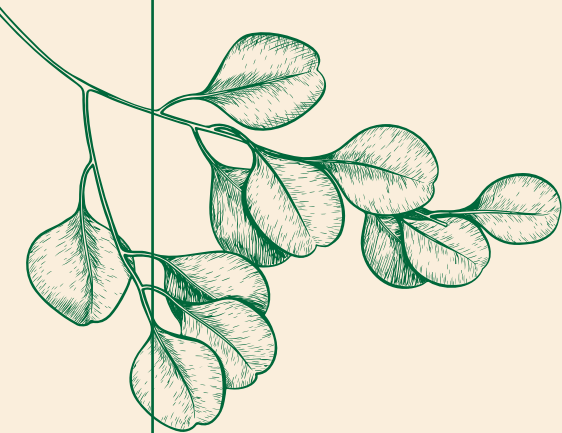
Risgrynsgröt med socker, kanel och mjölk.
Två bredda smörgåsar med julskinka och garnering.
Pepparkaka och struva

135:-/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.

145:-/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**