

Julebord Iris Catering 2019

Meny & priser.

Juletallerken

Servert til bordet

Ribbe, medisterpølse, medisterkake, surkål, rødkål, rosenkål, poteter, brun saus, tyttebær

1 Servering Kr. 305,-

2 Servering Kr. 345,-

Tillegg for oppdekking og duker Kr. 35 pr. person.

Dessert

Riskrem m/husets røde saus Kr.105,-

Julebufte

Ribbe, medisterpølse, medisterkake, surkål, rødkål, rosenkål, poteter, brun saus, tyttebær, riskrem med husets røde saus

Julebufte gir anledning til å forsyne seg flere ganger.

Kr. 410

Tillegg for pinnekjøtt, vossakorv, rotmos

Kr. 70,-

Tillegg for oppdekking og duker Kr. 35

Julebord

Ribbe, medisterpølse, medisterkake, surkål, rødkål, rosenkål, brun saus, tyttebær, pinnekjøtt, vossakorv, rotmos, poteter,

Røkelaks

Marinerte skalldyr

Sursild

Rømmesild

Rakfisk

Kalkunfilet

Kylling

Roastbiff

Spekemat

Eggerøre

Waldorfsalat

Potetsalat

Frisk salat

Brød og smør

Riskrem

Karamellpudding

Kaker kaffe

Kr. 650,- Inkl. oppdekking og duker

I tillegg kommer salleie til Folkets Hus på Kr. 2300,-

Under julebord har vi full bar med alle rettigheter.

Servering stenger 00.30

Lokalet må være tømt 01.30

Drikkemeny ved julebord

Skjenket til maten

Husets vin

Hvit/rød glass Kr.80,-

Pils 0,33 Kr. 65,-

Mineralvann Kr. 55,-

Aquavit Kr. 95,-

Kaffe avec Kr, 115,-

Øvrig drikke kan kjøpes i baren.

Egne barpriser

Ny mulighet i Folkets Hus

Lei lokale og kjøkken

Kr.8500,- Lag selskapet selv.

Inkl. vaktmester.

Vi tar kr 3000,- i depositum for leie av kjøkken, og forhåndsbetalt leie. Max 80 personer

Krever forhånsleverte navnelister.

Lukket selskap.