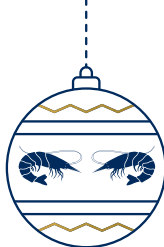




# JULCATERING



HELA DECEMBERS SMAKER SAMLADE  
I ETT HÄFTE. HÄR FINNER DU ALLT  
IFRÅN DEN KOMPLETTA SILLTALLRIKEN  
TILL JULMATPAKET TILL JULAFTON.

**SILLTALLRIK**  
175 kr p/p

Tre sorters sill\*

Matjesill Serveras med  
gräddfil, rödlök, gräslök

Dillkokt gotlandspotatis

Erssons finknäcke

Lagrad cheddarost

**JULTALLRIK**  
245 kr p/p

Tre sorters sill\*

Kallrökt norsk lax med citron

Griljerad julsinka från  
svenska gårdar

Hemgjorda köttbullar\*

Ägghalva med rom & räkor\*

Dillkokt gotlandspotatis

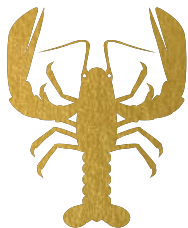
Krämig rödbetsallad

Erssons hovmästarsås

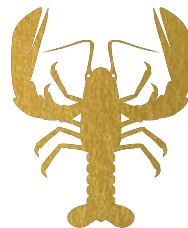
Vår hemlagade senap

Danskt rågbröd med cheddarost

# NYÅRSSUPÉ



695 kr p/p



## ENTRÉ

Tartar på gravad fjällröding med gurka, rättika,  
dill & citron toppad med forellrom \*

## FÖRRÄTT

Havskräftssoppa med gruyere & timjankrutonger \*

Alt.

Västerbottengratinerad hummerhalva med krispig fänkålsallad

## VARMRÄTT

Örtrullad oxfilétournedos, potatis & rotfruktskaka, cognac  
& grönpepparsås med långbakade rosmarintomater \*

Alt.

Pilgrimsfärserad slätvar med hummervelouté, variation  
på rotfruktsjulienne, grönkålskrisp & pommes duchesse

## DESSERT

Chokladvariation

Mandelnougat med mörkchokladbavaroise & kaffegelé,  
mascaronemousse toppad med choklad på en mandelmarängbotten

Alt.

Sommarflört

Sablebotten täckt av vaniljbavaroise, Champagnegelé med  
hibiskus & halloninteriör samt jordgubb & limemousse

\* STJÄRNMÄRKTA RÄTTER GÅR ATT ORDNA SOM VEGETARISKT ALTERNATIV



# JULBORDET

345 kr p/p

Tre sorters sill\*

Gravad lax,  
citron, dill

Varmrökt lax från  
Grisslehamn

Fisk & skaldjurspaté  
med citron & romsås

Janssons frestelse\*

Griljerad julskinka  
från svenska gårdar

Hemgjorda köttbullar\*

Svenska prinskorvar\*

Ägghalva med rom &  
räkor\*

Dillkockt  
gotlandspotatis

Krämig rödbetssallad

Erssons hovmästarsås

Vår hemlagade senap

Danskt rågbröd med  
cheddarost

# JULFESTEN

425 kr p/p

Tre sorters sill\*

Västerbottensnitt med sikrom\*

Kallrökt norsk lax med citron

Varmrökt lax från Grisslehamn

Vår klassiska gravade lax

Erssons hovmästarsås

Fisk & skaldjurspaté med  
citron & romsås

Grönkålschips

Janssons frestelse\*

Inlagd, stekt strömming

Griljerad julskinka från  
svenska gårdar

Hemgjorda köttbullar\*

Svenska prinskorvar\*

Ägghalva med rom & räkor\*

Skagenröra med knäckebröd

Dillkockt gotlandspotatis

Krämig rödbetssallad

Vår hemlagade senap

Danskt rågbröd med cheddarost



\* STJÄRNMÄRKTA RÄTTER GÅR ATT ORDNA SOM VEGETARISKT ALTERNATIV

## HUR DET GÅR TILL

För att lägga din Julbeställning till ett större sällskap behöver vi din beställning senast 3 arbetsdagar i förväg.

Maila, boka via hemsidan, ring eller kom in till oss.

Minimiantal 6 pe

### MAT TILL JULAFTON & NYÅRSAFTON

För att säkra upp din jul eller Nyårsmat behöver vi din beställning senast 21 dec till Julafton och 29 dec till

Nyår. Är du ute senare än så? Ring så löser vi det!

Minimiantal 1 pers.

### KONTAKT

TEL: 08-442 02 00

### MAIL

[FRUANGEN@ERSSONS.SE](mailto:FRUANGEN@ERSSONS.SE)

Ska du ordna Julfesten eller presenterna till jobbet?

Hör av er till

[FRUANGEN@ERSSONS.SE](mailto:FRUANGEN@ERSSONS.SE)

vid större tillställningar så ser vi över era behov tillsammans



INSTAGRAM: ERSSONSFUANGEN



FACEBOOK: ERSSONSFUANGEN

08-442 02 00 | [WWW.ERSSONS.SE/FRUÄNGEN/CATERING](http://WWW.ERSSONS.SE/FRUÄNGEN/CATERING) | [FRUANGEN@ERSSONS.SE](mailto:FRUANGEN@ERSSONS.SE)