



Julmeny

08-798 55 00

www.gourmethuset.com

Östnoravägen 1
137 91 västerhaninge

gourmethuset@salekompaniet.se

Gourmethusets Julbord

(Min 10 personer) 295:-

- Gourmethusets hemlagade sill, två sorter
 - Griljerad julskinka med hemlagad senap
 - Rökt kalkon
 - Enrisrökt korv
 - Bakad leverpastej med inlagd gurka
 - Rödbetssallad
 - Fyllda ägghalvor med skagenröra
 - Varmrökt lax med hovmästarsås
 - Smör, julost, hembakad julvört & julknäckebröd
- Småvarmt:*
- Köttbullar, prinskorv, kokt potatis, Janssons frestelse
 - Frukt med godis & pepparkaka

Gourmethusets stora Julbord

(Min 10 personer) 395:-

- Gourmethusets hemlagade sill, tre sorter
 - Griljerad julskinka med hemlagad senap
 - Rökt kalkon
 - Enrisrökt korv
 - Rostbiff med pickles
 - Bakad leverpastej med inlagd gurka
 - Rödbetssallad
 - Fyllda ägghalvor med skagenröra
 - Gravad lax med hovmästarsås
 - Varmrökt lax med örtsås
 - Smör, julost, hembakad julvört & julknäckebröd
- Småvarmt:*
- Köttbullar, prinskorv, kokt potatis, Janssons frestelse
 - Frukt med godis & pepparkaka
- Dessert:*
- Hembakad kladdkaka med lättvispad grädde

Priserna gäller från 28 november till 23 december 2021.

Hyr glas & porslin, bord, stolar, ljud & ljus eller personal. Ring oss, vi hjälper dig!

Allt kommer färdigt upplagt på uppläggningsfat & i skålar.

Gourmethusets veganska Julbord

(Min 10 personer) 295:-

- Picklad kål- och morotssallad
- Ungsbakad griljerad kålrot med hemlagad senap
- Inlagd gurka
- Rödbetssallad
- Asiatisk grönkålsallad
- Couscoussallad med grönsaker
- Hummus, hembakad julvört, julknäckebröd
- Veganska bollar
- Rödkål
- Kokt potatis
- Vegansk janssons frestelse
- Frukt med godis och pepparkaka

Gourmethusets extra stora Julbord (Min 15 personer) 495:-

- Gourmethusets hemlagade sill, fyra sorter
 - Nubberöra
 - Griljerad julskinka med hemlagad senap
 - Rökt Östnoraskinka
 - Lammfiol
 - Rökt kalkon
 - Enrisrökt korv
 - Rostbiff med pickles
 - Bakad leverpastej med inlagd gurka
 - Pressylta & kalv sylta med rödbetor
 - Lantpaté med cumberlandsås
 - Rödbetssallad
 - Fyllda ägghalvor med skagenröra
 - Gravad lax med hovmästarsås
 - Varmrökt lax med örtsås
 - Smör, julost, hembakad julvört & julknäckebröd
- Småvarmt*
- Köttbullar, vildsvinsköttbullar, prinskorv, revbensspjäll, kokt potatis, Janssons frestelse
- Dessert:*
- Frukt med godis & pepparkaka
 - Hembakad kladdkaka med lättvispad grädde
 - Ris alá Malta med saftsås

Jullandgång

(Min 4 personer) 125:-

- Kavring med smör
- Sill
- Griljerad julskinka med hemlagad senap
- Rökt kalkon
- Bakad leverpastej med inlagd gurka
- Ägg med skagenröra
- Gravad lax med hovmästarsås
- Rödbetssallad, köttbullar, potatis
- Julost
- Chokladbit

Jultallrik med småvarmt

(Min 4 personer) 235:-

*Kommer färdig upplagt på en engångstallrik med lock.
Småvarmt, samt frukt & godis kommer separat.*

- Två sorters sill
 - Griljerad julskinka med hemlagad senap
 - Rökt kalkon
 - Enrisrökt korv
 - Bakad leverpastej med inlagd gurka
 - Rödbetssallad
 - Ägghalvor med skagenröra
 - Gravad lax med hovmästarsås
 - Smör, julost, hembakad julvört & julknäckebröd.
- Småvarmt:
- Kokt potatis, köttbullar, prinskorv
- Godis:
- Frukt med godis & pepparkaka

Mingel jultallrik

(Min 2 personer) 155:-

Kommer färdig upplagt på en engångstallrik med lock.

- Ägg med skagenröra
- Julskinka med hemlagad julsenap
- Inlagsill med potatis
- Köttbullar, rödbetssallad
- Lantpaté med gurka
- Varmrökt lax med örtcrème
- Chokladbit

Enkel jultallrik

(Min 2 personer) 175:-

Kommer färdig upplagt på en engångstallrik med lock.

- Två sorters sill med skivad kokt potatis
- Griljerad julskinka med hemlagad senap
- Rökt kalkon
- Bakad leverpastej med inlagd gurka
- Ägghalva med skagenröra
- Gravad lax med hovmästarsås
- Rödbetssallad
- Köttbullar
- Smör, hembakad julvört

Kall jultallrik

(Min 2 personer) 195:-

*- Chokladbit.
Kommer färdig upplagt på en engångstallrik med lock.
Frukt & godis kommer separat.*

- Två sorters sill med skivad kokt potatis
 - Griljerad julskinka med hemlagad senap
 - Rökt kalkon
 - Enrisrökt korv
 - Bakad leverpastej med inlagd gurka
 - Ägghalvor med skagenröra
 - Gravad lax med hovmästarsås
 - Rödbetssallad
 - Köttbullar
 - Smör, julost, hembakad julvört & julknäckebröd
- Godis:
- Frukt med godis & pepparkaka

*Priserna gäller från 28 november till
23 december 2021.*

*Hyr glas & porslin, bord, stolar, ljud & ljus eller personal.
Ring oss, vi hjälper dig!*

Här kan du komponera ditt eget julbord eller komplettera julmaten.

Kallskuret

Kallrökt kalkon i skivor (2)	38:-
Grillad rostbiff i skivor med pickles (2)	38:-
Julskinka i skivor med hemlagad senap (2)	38:-
Enrisrökt korv (2)	28:-
Bakad leverpastej, inlagd gurka	28:-

Småvarmt

Julkorv med hemlagad senap	38:-
Rödkål	20:-
Janssons frestelse	38:-
Revbensspjäll & äpplemos	48:-
Köttbullar (5)	30:-
Prinskorv (3)	30:-

Fisk, skaldjur, sallader, övrigt

Varmrökt lax med kall örtsås	55:-
Gravlax i skivor med hovmästaresås (2)	55:-
Kallrökt lax i skivor (2)	55:-
Sillsallad	30:-
Två sorters sill (inlagd & senap) & kokt potatis	60:-
Ägghalva med skagenröra (1)	20:-
Rödbetssallad	20:-

Desserten och bröd

Hembakad pepparkaksmuffins med julfrosting	28:-
Hembakad kladdkaka med lättvispad grädde	35:-
Ris a la Malta med saftsås	55:-
Frukt med godis & pepparkakor	55:-
Hembakad julvört, julknäckebröd, smör & ost	40:-

Drycker

Kaffe & te i termos, mjölk & socker	25:-
Läsk, julmust, lättöl, mineralvatten 33cl, flera sorter att välja mellan	25:-
fråga vid beställning	
Alkoholfri glögg i termos med russin, mandel & pepparkakor	55:-

Övriga drycker offereras separat.

Priserna gäller från 28 november till 23 december 2021.

Hyr glas & porslin, bord, stolar, ljud & ljus eller personal.
Ring oss, vi hjälper dig!

Finstilt

Beställning av mat

Minsta matbeställning är 10 portioner, om inget annat anges. Alla matpriser är per portion om inget annat anges - Specialkost/Allergier debiteras med extra tillägg. Mervärdesskatt (Moms) ingår.

Beställning senast 1 vecka före arrangemanget om inget annat anges.

Beställning med kortare varsel kan om möjligt ordnas. Ring & hör!

Fram till 3 arbetsdagar före arrangemangsdagen kan antalet ändras om inget annat avtalats.

Beställning övrigt

Därefter debiteras maten till fullo.

För servicepersonal, artister, hyresgoods mm behöver vi extra god tid.

Mervärdesskatt (moms) ingår i alla priser.

Avbokning

Alla priser avser ett hyrestillfälle (1dygn)
Avbokning av material skall göras minst 7 arbetsdagar före hyresdatumet annars utgår full hyra.

Kunden ansvarar för hyrt material.

Uppkomna skador på hyrt material skall självmant påpekas och ersättas.

Borttappat eller förstört material ersätts med gällande dagspris. All uthyrning sker på hyreskundens risk. Utrustningen får ej hyras ut i andra hand utan uthyrarens medgivande.

Gourmethuset ansvarar ej för misslyckat

Porslin och glas

resultat vid användandet av utrustning.

Diskning av hyrgods ingår i priset.

Porslinet skall vara rent från matrester och nerpackat i samma emballage som det

avhämtades/levererades i. Glas och koppar skall vara tömda på dryck och nerpackade i

Stolar och bord

respektive backar.

Trämöbler får inte förvaras ute i regn eller snö.

Vid transport så ska material vara väl skyddat så att skada inte uppstår på hyrt material.

Alla skador på hyrmaterial plus den arbetstid som

Betalning

åtgår att reparera skadan debiteras.

Företag: Faktura 10 dagar netto efter

kreditprövning. Förskott vid större arrangemang.

Privatpersoner: Kontant, swish eller kortbetalning

vid leverans eller förskott. Förskott vid större

arrangemang.

Legitimation skall uppvisas vid avhämtning/ motta-

Leveranser

gande av hyrt materiel.

Transportavgift tillkommer på alla varor och övriga tjänster.

Gourmethuset reserverar sig för eventuella ändringar samt för tillgången på råvaror och tjänster. Besök gärna vår hemsida på internet

www.gourmethuset.com där kan du få råd och tips inför festen.