



Julmeny

08-798 55 00

www.gourmethuset.com

Östnoravägen 1
137 91 västerhaninge

gourmethuset@salekompaniet.se

Gourmethusets Julbord

(Min 10 personer) 365:-

- Gourmethusets hemlagade sill, två sorter
 - Griljerad julsinka 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) 485:-

- Gourmethusets hemlagade sill, tre sorter
 - Griljerad julsinka 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 29 november till
23 december 2024.*

*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) 365:-

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

Gourmethusets extra stora Julbord (Min 15 personer) 585:-

- Gourmethusets hemlagade sill, fyra sorter
 - Nubberöra
 - Griljerad julsinka med hemlagad senap
 - Rökt Östnoraskinka
 - Lammfiol
 - Rökt kalkon
 - Enrisrökt korv
 - Rostbiff med pickles
 - Bakad leverpastej med inlagd gurka
 - Pressylta & kalvskylta 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) 165:-

- 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) 285:-

*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

Kall jultallrik

(Min 2 personer) 245:-

*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 29 november till
23 december 2024.*

*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) | 48:- |
| Grillad rostbiff i skivor med pickles (2) | 53:- |
| Julskinka i skivor med hemlagad senap (2) | 48:- |
| Enrisrökt korv (2) | 35:- |
| Bakad leverpastej, inlagdgurka | 35:- |

Småvarmt

| | |
|----------------------------|------|
| Julkorv med hemlagad senap | 48:- |
| Rödkål | 28:- |
| Janssons frestelse | 48:- |
| Revbensspjäll & äpplemos | 58:- |
| Köttbullar (5) | 36:- |
| Prinskorv (3) | 36:- |

Fisk, skaldjur, sallader, övrigt

| | |
|--|------|
| Varmrökt lax med kall örtsås | 74:- |
| Gravlax i skivor med hovmästarsås (2) | 74:- |
| Kallrökt lax i skivor (2) | 74:- |
| Sillsallad | 43:- |
| Två sorters sill (inlagd & senap) & kokt potatis | 70:- |
| Ägghalva med skagenröra (1) | 35:- |
| Rödbetssallad | 41:- |

Desserten och bröd

| | |
|---|------|
| Hembakad pepparkaksmuffins med julfrosting | 34:- |
| Hembakad kladdkaka med lättvispad grädde | 49:- |
| Ris a´la Malta med saftsås | 70:- |
| Frukt med godis & pepparkakor | 70:- |
| Hembakad julvört, julknäckebröd, smör & ost | 50:- |

Drycker

| | |
|---|------|
| Kaffe & te i termos, mjölk & socker | 30:- |
| Läsk, julmust, lättöl, mineralvatten 33cl, flera sorter att välja mellan fråga vid beställning | 30:- |
| Alkoholfri glögg i termos med russin, mandel & pepparkakor | 66:- |

Övriga drycker offereras separat.

Priserna gäller från 29 november till 23 december 2024.

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.

Därefter debiteras maten till fullo.

Beställning övrigt

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

Mervärdesskatt (moms) ingår i alla priser.

Alla priser avser ett hyrestillfälle (1dygn)

Avbokning

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 resultat vid användandet av utrustning.

Porslin och glas

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 respektive backar.

Stolar och bord

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 hyrt material plus den arbetstid som åtgår att reparera skadan debiteras.

Betalning

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/ mottagande av hyrt materiel.

Leveranser

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.