HAFJELL HOTELL
Gjestegarden i Øyer

Jule Catering meny

Hafjell Hotell AS tilbyr gjestene hjemmelaget, ekte og god mat – laget med kjærlighet og omhu, fra bunn av med lokale råvarer. Foruten smaken av deilige råvarer og perfekte kombinasjoner, handler det også om noe som bringer menneskene sammen, som gir hygge! Våre menyer er basert på råvarer fra Øyerfjellet og distriktet rundt Øyer.

Vi tilrettelegger for allergikere, vegetarianere og andre som har spesielle behov.

Bestill kokken hjem eller til hytta!
Hvorfor ikke ha en profesjonell kokk på ditt eget kjøkken og en servitør til å servere maten mens du selv slapper av med gjestene dine?

Pris kokk: kr 500,- per time
Pris servitør: kr 500 ,- per time

Vi har kun personal til utleie ved kjøp av catering fra oss.

Forrett
Rakfisk servert med lefse, rødløk, rømme og mandelpotet
Inneholder: fisk, gluten, melk

Hovedrett
Ribbe, medisterkake, julepølse, saus, poteter og rødkål/surkål
Inneholder: egg, melk

Dessert
Multetiramisu
Inneholder: egg, gluten, melk

395,- p.p

Hovedrett servert 2 ganger

75,- p.p

Forrett
Rakfisk servert med lefse, rødløk, rømme og mandelpotet
Inneholder: fisk, gluten, melk

Hovedrett
Pinnekjøtt, vossakorv, potet og rotstappe
Inneholder: melk

Dessert
Multetiramisu
Inneholder: egg, gluten, melk

445.- p.p

Hovedrett servert 2 ganger

105,- p.p

Julebord

Kald mat

Røket laks (30gr) med eggerøre
Kjøkkenets gingravede laks (30gr) med sennepsaus
Sylte (30gr) og grov sennep
Rakfisk (50gr) med rømme, rødløk og purre
Gjestegårdens Roastbeef (50gr) med hjemmelaget potetsalat
Lefse, brød, flatbrød og smør

Inneholder: fisk, sennep, egg, melk, gluten

Varm Mat

Ribbe (3 biter pp)
Medisterkaker (2 stk)
Julepølse (1 bit)
Surkål, rødkål. tyttebær, mandel potet og ribbefett

Inneholder: egg, melk

Desserter

Riskrem med rød saus
Multekrem med krumkake

Inneholder: melk, gluten

595,- p.p

Tilvalg

Pinnekjøtt (250 g p.p) med tradisjonelt tilbehør

Inneholder: melk

145,-

Generelt

Priser:
Alle priser er oppgittprperson og inkl mva.Vi forbeholder oss retten til endringer i prisene ved spesielle bestillinger og prisoppgang hos våre leverandører. Den avtalte prisen er de prisene som er beskrevet i ordrebekreftelsen.
I tillegg kommer transport kr 1 000,- pr utkjøring!

Betaling:
Bedriftskunder: 10 dager fra gjennomført catering eller etter avtale.
Privatkunder: Betaler med bankkort/ Visa ved leveranse. Vi har bankterminal med oss!

Utstyr:
All mat leveres i bakker og termokasser Disse MÅ leveres tilbake til Hafjell Hotell AS, dagen etter levert catering. Kjøper er ansvarlig for å erstatte selger gjenskaffelseskostnaden for utstyr som ikke er tilbakelevert innen 3dager etter levering eller som er ødelagt ved tilbakeleveringen. Pris for ikke levert er kr 200,- pr termokasse.

Det er mulig å leie service, glass, bestikk og annet utstyr, ta kontakt for pris.