

## Julbord

---

Här kommer några varianter av våra populära julbord. I priserna ingår utkörning och uppställning. Prisförslagen för julbord baseras på ett antal av minst 30 pers. Eller, om något annat görs upp.

## Stora julbordet.

---

- Hemgravad lax med honungssötad senapssås.
- Inkokt lax med ärtor och dillmajonäs.
- Inlagd sill med lök och crème fraiche.
- Senapssill med rödlök.
- Brännvinssill.
- Lantpaté med cumberlandsås.
- Ägg med räkor.
- Kalvsylta med rödbetssallad.
- Örtstekt kalkon.
- Potatissallad.
- Cheddarost.
- Julskinka med två sorters senap.
- Kokt potatis.
- Revbensspjäll med äppelmos.
- Rödkål.
- Omelett med stuvade champinjoner.
- Prinskorvar.
- Köttbullar.
- Janssons frestelse.
- Smör och två sorters bröd.
- Två mjukostar med kex och frukt.

Pris per pers: **325:-**

### Gottisbord? Här är vårt förslag!

Chokladpudding med vispad grädde, ris á la Malta, fruktsallad, struvor, pepparkaka samt julgodis.

Pris per pers: **68:-**

## Litet julbord

---

- Hemgravad lax med honungssötad senapssås.
- Inlagd sill med lök och crème fraiche.
- Senapssill med rödlök.
- Lantpaté med cumberlandsås.
- Kalvsylta.
- Rödbetssallad.
- Cheddarost.
- Ägghalva med räkröra.
- Julskinka med två sorters senap.
- Kokt potatis.
- Rödkål.
- Prinskorvar.
- Köttbullar.
- Janssons frestelse.
- Smör och två sorters bröd.

Pris per pers: **209:-**

### Gottisbord? Här är vårt förslag!

Chokladpudding med vispad grädde, ris á la Malta, fruktsallad, struvor, pepparkaka samt julgodis.

Pris per pers: **68:-**

## Jultallrik

---

- Hemgravad lax med honungssötad senapssås.
- Inlagd sill med kall skivad potatis, crème fraiche och lök.
- Senapssill.
- Cheddarost i bit.
- Kalvsylta.
- Rödbetssallad.
- Julskinka med senap.
- Ägg med skagenröra.
- Onsalakorv.
- Smör och bröd.

Pris per pers: **149:-**

Önskar ni småvarmt\* till jultallriken, tillkommer **43:-**

*\*Prinskorv, köttbullar, Janssons frestelse, rödkål samt kokt potatis.*

*Moms 12% tillkommer på priserna.*

## Har du egna förslag?

---

Ring oss gärna och låt oss ta del och bidra med vår erfarenhet, vad som skulle passa er bäst.

Telefon: 0221-170 50 Pia Hoxell

### Frågor?

Välkommen att höra av dig till oss, vi hjälper dig gärna.

MusikEvent Pia Hoxell

Telefon: 0221-170 50

E-post: [info@musikevent.se](mailto:info@musikevent.se)