

Jul på Atlungstad Brenneri



Julelunsj

Atlungstad julesmørbrød

En langang med julens smaker, sild, sylte, gravet laks og spekeskinke med passende tilbehør
riskrem med rød saus eller karamellpudding med akevittkrydder
(Inneholder: hvete, rug, fisk, egg, sennep, melk)

355,-



Juletallerken med alle rettigheter og dessert

Tradisjonell juletallerken med alt av det tradisjonelle tilbehøret
riskrem med rød saus eller karamellpudding med akevittkrydder
(Inneholder: Egg, melk, sennep)

485,-



Brenneribestyrerens Rakfisktallerken med dessert

Rakfisk servert etter alle kunstens regler
riskrem med rød saus eller karamellpudding med akevittkrydder
(Inneholder: fisk, egg, sennep, hvete bygg, rug, spelt, melk)

445,-



De klassiske julemiddagene

Kald juletallerken med dessert

Kald juletallerken med spekeskinke, fenalår, potetsalat, waldorfsalat, kald ribbe, rakfisk, røkelaks, akevittsild, eggerøre, ost, lefse, flatbrød og godt smør, karamellpudding med akevittkrydder eller riskrem med rød saus

(Inneholder: hvete, rug, fisk, egg, sennep, melk, valnøtt)

515,-



Brenneribestyrerens 2 retter, Rakfisktallerken med dessert

Rakfisk servert etter alle kunstens regler

karamellpudding med akevittkrydder eller riskrem med rød saus

(Inneholder: fisk, egg, sennep, hvete bygg, rug, spelt, melk)

525,-



Juletallerken med alle rettigheter og dessert

Tradisjonell juletallerken med alt av tilbehør

karamellpudding med akevittkrydder eller riskrem med rød saus

(Inneholder: Egg, melk, sennep)

565,-



Pinnekjøtt med alle rettigheter og dessert

Tradisjonell pinnekjøtttallerken med alt av tilbehør

karamellpudding med akevittkrydder eller riskrem med rød saus

(Inneholder: Melk, egg)

615,-



Lutefiskmiddag, minimum 10 personer

mandelpotet, sennep, sirup, lefse og ertestuing

565,- 1 . servering

665,- 2. servering

(Inneholder: Melk egg, sennep, hvete, bygg rug)



Destillatørens julemiddag

Akevittgravet laks servert med akevittgele, salat, sennepssaus og dill

Reinsdyrplomme servert med spinat, løk, stekt sopp, kremet viltsaus med mørk sjokolade & skogsbær og potetgrateng

Akevittpanacotta servert med multer, sprøtt bakverk og appelsinsaus

(Inneholder: Fisk, sulfitt, egg, melk, hvete, selleri)

785,-

Ink 3 enheter: 1100,-



Drankkjørereens Aftensmat

Gravet vilt med karamelliserte hasselnøtter, tyttebær og eple

Andebryst med servert med rødkål, Annapotet, jordskokk og kremet viltsaus med mørk sjokolade.

Multemousse servert med ølmarinerte bær og sprøtt bakverk

(Inneholder: hasselnøtt, melk, selleri, egg, hvete)

795,-

Ink 3 enheter 1120,-

Kun på forespørsel

Brennerimesterns Julekoldtbord

995.-pp (40 minimum)

Røket laks med eggerøre

Akevittgravet laks servert med sennepssaus

AkevittSild, kokt egg og rugbrød.

Rakfisk med tradisjonelt tilbehør

Spekeskinke og Norske oster, valnøtt i honning og norsk eple.

Honninglassert Andebryst fra vestfoldfugl

Hjemmelaget Sylte med sennep og svsker

Gravet elg med karamelliserte hasselnøtter, ostekrem med
tyttebær og akevittgele.

Roastbiff med syltet løk, potetsalat og syltet agurk.

Grønn salat, lefse, godt smør, brød, tyttebær og rørosrømme.m.m



Juleribbe

Innmatpølse, Medisterkake og julepølse fra Brandbu pølsemakeri
og pinnekjøtt med tilbehør.

Hjemmelaget Surkål/rødkål

Mandelpoteter

Julesaus



Riskrem med rød saus, Multekrem med krumkaker

Karamellpudding med appelsinkaramell

Inneholder: Fisk, sulfitt, egg, melk, hvete, bygg, rug, spelt, hasselnøtt, valnøtt, selleri, sulfitt, sennep, skalldyr, bløtdyr



Atlungstad Brenneri har den perfekte rammen for ditt juleselskap, julebord, eller julearrangement. I rustikke og ekte omgivelse vil du nyte norsk mat og drikkekultur tilberedt med de beste norske råvarene av brenneriets egne kokker.

Atlungstad Brenneri, et unikt kulturminne med møte-, kurs- og selskapslokaler og et levende museum og for Norsk Brennerivirksomhet. Vi lover deg tradisjonsfull mat med et moderne og smaksrikt uttrykk tilberedt med ekte kjærlighet.

Opplev brenneriet i en flott førjulstid!