

Catering Jula 2025

Tingvold`s Egen julemat.

Laget fra bunnen av på vårt kjøkken.





Julemat på Tingvold:

På Tingvold lager vi all mat av gode oppskrifter fra bunnen av.

Vi kan nevne:

- Julepølse og medisterkake lager vi av egen farse og koker/steiker selv
- Rødkål, surkål og rotgraut med fersk kål helt fra bunnen av.
 - Ribba krydres og langtidssteikes.
- Vårt pinnekjøtt har vi selv saltet og tørket på hotellet



Catering:

Varm Juletallerken/ Julebuffet (Minimum 10 pers)

Ribbe, medisterkaker, sosisser
Hjemmelaget rødkål, julesaus og poteter
Tyttebær og flatbrød

Pris pr. pers kr 489,-

Tillegg for pinnekjøtt med rotgraut sammen julebuffet kr 140,-

Dessert til julebuffet:

Riskrem med bringebærsaus
eller
Hjemmelaget karamellpudding
Tillegg pr 90,- pr. pers

Koldtbord/ Kaldt julebord (minimum 12 pers)

Roastbeaf
Røkt skinke
Sylte med sennep
Røkt laks med eggerøre
Marinert kyllingbryst
Wraps fylt med spekeskinke, rømme, ruccula
Tingvolds egne spekepølser
Potetsalat
Grønnsalat
Urterømme
Remulade
Syltede agurker
Tomatsalat

2,5 hg pålegg pr pers.

Pris pr. pers kr 395,-

Tillegg for brød, smør og aioli kr 39,- pr. pers