

# Trankärrsgården julcatering

För er som inte kan komma till oss erbjuder vi 21/11-20/12 en julbuffé som catering. Vi har valt ut det godaste på julbordet till en härlig buffé. Allt är tillagat, rökt och inlagt på Trankärrsgården och vackert garnerat på fat som ni lånar och lämnar tillbaka. Minsta antal är 15 personer.

## Julbuffé

Surdegsvört från Surdegskungen

Sill i dill med stenbitsrom

Senap- & kaffesill

Fransk löksill

Ägghalvor med handpillade räkor & majonnäs

Löffromsmousse på rågbröd

Varmrökt Näsadlax (rökt på Trankärr)

Rökt Trankärrskorv

Griljerad julsinka

Hemlagad whiskysenap

Rödbetsallad med vinteräpple

Hemlagade julköttbullar

Prinskorv

Långkål (grönkål med strap & gräddé)

Pris per person: 225:-

## Extra

Janssons frestelse +25:-

## Desserten

Gottefat med julens godis +40:-

Ris á la Malta med clementinkompott & rostade nötter +45:-

Äggost med björnbärsmylta +55:-/person

Saknar ni något så säg till så ordnar vi det efter era önskemål.

Boka redan nu på [info@trankarssgarden.se](mailto:info@trankarssgarden.se) eller 0723-956400,

[www.trankarssgardens.se](http://www.trankarssgardens.se)

Mikael Jokinen med familj och personal