

Julmat 2022

Catering jultallrik

från 1 person 28/11-22/12

Vill ni inte duka upp en hel buffé kan vi leverera er portionspackade jultallrikar.

Vi kan leverera portionspackade jultallrikar inom hela Kiruna
(fri utkörning inom Kiruna C från 10 personer och uppåt färre än 10 personer tillkommer 150:-)

En klassisk jultallrik med våra sillar, gravad lax, rökt lax, hovmästarsås, ägghalva med räk&romröra, julskinka, salami, pastej, sylta med rödbetsallad, legymsallad, äppelmos och svensk senap.

Till detta levereras även det varma i form av potatis, köttbullar, prinskorv, revbensspjäll i gräddsås och Janssons frestelse

(Här kan ni välja om ni önskar det levererat varmt eller nedkyllt så ni bara värmer det själva när det passar er bäst)

Tillval

Ris ala matta 65:-
Vörtbröd med smör och ost 30:-

Jultallrik 395:-/person

Julmust 25:-, Alkoholfri öl 35:-, Kaffe/Te 20:-

Julmat 2022

Catering julbuffé från 10 personer 28/11-22/12

Vill ni bjuda kollegorna eller vännerna på julbord men undvika att gå ut på restaurang?

Denna buffé passar både till lunch och middag, till företaget, kompisgänget eller varför inte till den stora familjen? Vi levererar i passande formar för antalet gäster i sällskapet, den varma maten levereras i värmeskåp så att maten håller sig varm ända fram till leveransen till er. Detta julbord innehåller både varm och kall mat, bröd, smör samt dessert.

Fri utkörning inom Kiruna C.

Den kalla buffén

Den kalla delen av buffén SPiS sillar med tillbehör, gubbröra, gravad lax, rökt lax, hovmästarsås, remouladsås, ägghalvor med romröra, julbröd, smör, julskinka, salami, pastej, kalvsylta, rödbetssallad, legymsallad, äppelmos och senap.

Den varma buffén

Prinskorv, köttbullar, revbensspjäll i gräddsås, kokt potatis, Janssons frestelse och varma grönsaker

Desserten

Ris a la Malta med hallonkompott, småkakor, mjuk julkaka med vaniljsås

Julbuffé 595:-/person

Julmust 25:-, Alkoholfri öl 35:-, Kaffe/Te 20:-

Behöver ni hyra bord, stolar eller porslin hjälper vi er gärna även med det

Julmat i #340

Alla dagar mellan 28/11-22/12

Sällskap från 8-18 personer kan sitta och få en serverad julmeny nere i vår privata matsal i form av ett julbord som familjeservering alternativt vår serverade julmeny, priset för dessa är 895 kr/person.
Det finns även andra menyer för den som inte vill ha julmat.
Kontakta oss för mer information

Jullådan 2022

22-24 december

Jullådan är packad för 2 personer och innehåller en utvald julmeny. Perfekt för dig som vill njuta av julmat hemma i lugn och ro utan julstress, vi förbereder och packar ihop denna för avhämtning kall i vår Deli. Lådans innehåll byts ej ut och anpassas ej mot allergier.

JULLÅDAN 2022

DET KALLA	DET VARMA
SPiS sillar	Köttbullar
Gravad lax i bit	Prinskorv
Varmrökt lax i bit	Spjäll med gräddsås
Hovmästarsås	Janssons
Skivad julskinka	Kokt potatis
Pastej i bit	
Rödbetsallad	EFTERRÄTT
Mimosasallad	SPiS julkaka
Ägg & räkröra	

Låda för 2 personer 750:-/låda

Spis@spiskiruna.se

*Jullunch på
Hjalmar Lundbohmsgården
Alla dagar mellan 1/12-23/12*

Här väljer vi att servera en klassisk jultallrik i två serveringar där det även går att lägga till en dessert om så önskas.

Denna jullunch serveras alla vardagar i december fram till 23/12.

*

Den kalla tallriken

3 sorters sill med lök och gräddfil . Gravad lax med hovmästarkrustad

Rökt lax med pepparrotsgärde . Ägghalva med dill& kaviar

Senapsgriljerad julskinka med grovkornig senap och öppelmos

Bakad pastej med pressgurka . Sylta med rödbetssallad

Legymsallad . Vörtbröd med smör och ost

**

Den varma tallriken

Janssons frestelse . Kokt potatis . Köttbullar i gräddsås

Prinskorv . Revbensspjäll i skysås . Rårörda lingon

**

Tillval

Juldessert 65:-

Julmust/mineralvatten 30:-

Kaffe/Te med kaffegodis 65:-

Alkoholfri hantverksöl 55:-

455:-/person

SPiS
kiruna

*Julmat på
Hjalmar Lundbohmgården*

Alla dagar mellan 28/11-22/12

Söndag-torsdag minst 10 personer (färre går bra men vi debiterar för 10)

Äntligen är vi tillbaka på gården. Mellan 27/11 ända fram till den 23/12 kommer vi att kunna erbjuda en serverad julmeny till förbokade sällskap.

Varmt välkomna hem till Hjalmar för en riktig julfest!

Menyn vi serverar har sin grund i de klassiska fem serveringarna på ett julbord, serverat på vårt vis. Till menyn finns det även utvalda drycker. Varje servering hämtar inspiration från Hjalmars vänner, deras liv, resor och konstnärliga idéer.

*

Snacks Albert Engström

Kräftkanapé . Chips på gotländska betor med pepparrot . Torkad ren

**

Prins Eugens fiskservering

Brännvins sill . Skärgårdssill . Italiensk sill . Ägg med forellrom . Dillgravad lax . Rökt lax
Hyvlad lök . Luftig crème fraiche . Dillkokt potatis . Hovmästarsås . Bröd . Smör

Anders Zorns kallskurna

Senapsgriljerad julsinka . Vedrökt skinka . Torkad korv . Renleverpastej . Paté .
Svenska charkuterier . Senap . Rödbetsallad . Syltade grönsaker

Extra runda

Bergakungens sorbet

Sorbet på gin - Citron - Rosmarin - Gurka

Johan Thuuris småvarma

Kryddbakad torsk från Nordnorge . Ansjovisgratäng . Älgköttbullar . Vildsvinsprinskorv .
Renkok . Kokt potatis . Rårörda lingon . Pressgurka

Hjalmars grand dessert

Vaniljglass med bourbonwhisky . Hjortron . Körsbär . Bakad vit choklad . Havre

895:-/person

Dryckespaket 445

Spis@spiskiruna.se