

CATERING MENY

Julen 2025

Varme retter

Ribbemiddag (min. 20 personer)

Byens beste ribbe servert med medisterkake, medisterpølse, kokte poteter, brun saus, rødkål, surkål, tyttebær, sennep og syltet agurk.

Allergener: melk, hvetemel og sennep

Pris: kr 350,- pr. person

Pinnekjøtt (min. 20 personer)

Serveres med rotmos, vossakorv og kokte poteter.

Allergener: melk, sennep

Pris: kr 500,- pr. person

Julegrøt (min. 10 personer)

Serveres med smør, sukker og kanel.

Allergener: melk

Pris: kr 60,- pr. porsjon

Tapas (minimum 20 porsjoner)

Argentinske villreker, salat med tomat og mozzarella, serranoskinke, manchego, kjøttboller i tomatsaus, saltbakte poteter, grillet utbenet kyllinglår, ovnsbakte rotgrønnsaker, chorizo-pølse, focaccia, aioli og oliven.

Pris: kr 400,- pr. porsjon

Desserter og kaker

Riskrem med kirsebærsaus

Pris: kr 50,- pr. porsjon

Marsipankaker

10-55 biter – fra kr 600,-

Ostekake – jordbær, kjeksbunn

16 biter – kr 770,-

Moussekaker

Sjokolade og bringebær, mandelbunn, 18 biter kr 700,-

Bringebær og pasjonsfrukt, 18 biter – kr 1 250,-

Suksessterte

14 biter – kr 600,-

Theas kaker fra Vinkelgården

Gulrotkake – kr 700,-

Sjokoladecake – kr 70,-

Allergener & tilpasninger: Ta kontakt – vi tilpasser gjerne menyen etter behov.

Bestilling: Send forespørsel på e-post. Bekreftelse og levering etter avtale.

Kontakt: Emma Kafe • www.emmakafe.no • E-post: emmakafe@baerum.kommune.no