

JUL PÅ HUNDHOLMEN BRYGGHUS

Gjelder for selskap over 12 personer, og alle må velge lik meny. Endringer i antall må skje senest to timer før ankomst (eventuelle reduksjoner etter dette vil bli fakturert). Vi ber også om at eventuelle allergier gis beskjed om på forhånd.

HELAFTEN

KR 1295,- PER PERSON

Historiefortelling med en øl i hånda, omvisning i vårt bryggeri, smaking med fem smaksprøver. Deretter serverer vi Hundholmens 3-retter med tilpasset øl til maten. Her får du en kveld dere sent vil glemme.



SMAKEN AV HUNDHOLMEN

KR 695,- PER PERSON

Her får dere ett godt utvalg av våre smaker. Kjøkkenet har satt sammen en smaksmeny med det beste fra vårt kjøkken akkurat nå, etter sesong og tilgang.

Maten kommer på bordet slik vi selv kunne tenke oss å servere den til gode venner.

- **GRAVLAKS**
Saltelaks gravet med Grappa. Pepperrot, gressløk, eggekrem og potetchips
- **JULETORSK**
Sylta beter, grillet løk med salte mandler, okseglace og bacon
- **BRAISSERT RIBBE**
Potetkrem, grønnsaker, sjysaus og sprø svor
- **KRAFTKAR**
Krydderbrød og tomatmarmelade
- **SJOKOLADE**
Mandarin og bourbon-is

HUNDHOLMENS 3-RETTER

KR 555,- PER PERSON

FORRETT

BARFJØL

et utvalg av spekemat, tørrfisk, lokale og langreiste oster. Serveres med søtt tilbehør, husets rømme og hjemmelaget knekkebrød

VELG MELLOM FISK OG KJØTT TIL HOVEDRETT

HUNDHOLMENS RIBBE

med potetkrem, bakte beter og gulrøtter, sjysaus med julekrydder og sprø svor

JULETORSK

med småpotet, sylta rødbeter, grillet løk med salte mandler og en okseglace med bacon

DESSERT

KRYDDERKAKE

rømmeis og salt karamell

SVINEKNOKE FRA VÅRT ROTISSERIE

KR 425,- PER PERSON

Serveres med potetkrem med sylta sennepsfrø, løksjy med julepreg, surkål, husets pølse og bakt rotfrukt. Langtidssteges i vårt Rotisserie.