

## JULETAPAS: Kr 310,- pr pers.

Minst 10 pers.

Lefserullade m/røkt laks og krydderost: \_\_\_\_\_ **Melk, hvetemel.**  
Marinert scampi: \_\_\_\_\_ **Skalldyr, Melk.**  
Krepsehaler i aioli: \_\_\_\_\_ **Skalldyr, Egg, sennep.**  
Marinerte kyllingspyd:  
Kjøttboller i tomatsaus:  
Ribbebinne med sviske:  
Hjemmelaget sylte med Grønnbergsennep:  
Roastbeef-kanape: \_\_\_\_\_ **Melk, hvetemel**  
Helstekte poteter m/ aioli: \_\_\_\_\_ **Majones: (Egg, sennep.)**  
Potetsalat. \_\_\_\_\_ **Melk, egg, sennep.**  
  
Focacciabrød: \_\_\_\_\_ **Melk, hvete**

Allergener i Catering:  
**Merket med rødt!**

Oppbevares kaldt: 0 – 4 gr.

**MINITAPAS:** Minst 5 pers. Færre retter med mer av hver rett.

## DESSERTER: (Kuvertskåler.)

Vaniljepannacotta med jordbærgele : 45,- \_\_\_\_\_ **Melk**  
Riskrem med frisk bærsaus: 59,- \_\_\_\_\_ **Melk**  
Multekrem: 80,- \_\_\_\_\_ **Melk**  
Karamellpudding i tre str.: 35,- / 55,- / 120,- \_ **Melk**

**Nystekt Focacciabrød: Kr 20,- pr pers: JA/NEI:** \_\_\_\_\_

**DATO** \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ **ANTALL** \_\_\_\_\_ **TLF** \_\_\_\_\_

**NAVN** \_\_\_\_\_ **ANLEDNING** \_\_\_\_\_

**ADR** \_\_\_\_\_

**HENTES I:** \_\_\_\_\_ **KL** \_\_\_\_\_ **KJØRES ca Kl** \_\_\_\_\_

Kr 200,- i kjøring for ordre under kr 5000,- **HELLIGDAGER:** Kr 300,- og kr 150,- v/henting  
Utenfor Halden omegn: Pris etter avtale



Isebakkeveien 55  
Tel: **69 18 56 20 / 918 88 775**  
**[www.bergstromkjott.no](http://www.bergstromkjott.no)**

Følg oss på facebook