

# JULEMENY 2026

*Der julen møter sjøro*

## JULEBUFFET

945,- pr. person

*Tradisjonell varm- og kaldmat med et fristende juledessertbord.*

### VARMMAT

Sprøstekt ribbe

Medisterkake og medisterpølse

*melk*

Pinnekjøtt

Vossakorv

Rødkål og surkål

Kålrotstappe

*melk*

Mandelpotet

Epler og svsker, rørte tyttebær

*melk*

Julesaus

*hvete, melk, selleri*

### DESSERT

Multekrem

*melk*

Hjemmelaget karamellpudding med whisky krem

*egg, melk*

Riskrem med rød saus og ristede mandler

*melk, mandler*

Utvalg av små julekaker

*egg, hvete, melk, nøtter*

Marinert fruktsalat

### KALDMAT

Utvalg av spekemat med flatbrød, eggerøre og rømme

*egg, melk, hvete*

Rakfisk med tradisjonelt tilbehør — purreløk, rødløk,

kokt egg, rømme, rødbeter, lefse og smør

*egg, hvete, melk, fisk, sennep*

Gravet og røkt laksefat

*fisk*

Stekt kalkun med waldorfsalat

*egg, melk, sennep, selleri*

Julepålegg — juleskinke, ribberull og lammerull —

med grov sennep og svsker

*selleri*

Roastbiff med syltet rødløk og syltet agurk

*sennep*

Hjemmelaget potetsalat

*egg, sennep, selleri*

Nystekt brød, lefse, flatbrød og meierismør

*hvete, egg, melk*

# SELSKAPSMENYER

Serveringsmenyer til bord — for grupper og selskap

## JULE 3-RETTERS

859,-

Rakfisktartar med syltet rødløk, gravet eggeplomme og potetlefse-chips

melk, egg, fisk, hvete

— eller lakstartar —

• • •

Sprø ribbe med julesaus, rødkål, marinerte epler og mandelpotet

melk, hvete, selleri

— eller —

Pinnekjøtt og vossakorv med rotmos og mandelpotet

melk

• • •

Multebær crème brûlée med brunostis

egg, melk

## SESONGENS 3-RETTERS

2 retter 535,- · 3 retter 715,-

Gravet andebryst med five spice, syltet gulrot og yuzuglaze

hvete, soya, sennep

• • •

Asiatisk inspirert ribbe med sprø svor, soyasjy, ingefærrødkål og stekte småpoteter

hvete, soya, melk, selleri

• • •

Karamellpudding med whisky krem

egg, melk

## JULETALLERKEN

435,- / 545,-

Juletallerken til lunsj og middag

435,- pr. person

Juletallerken med riskrem og rød saus

545,- pr. person

Allergener er oppgitt i kursiv. Gi oss beskjed om allergier og matpreferanser ved bestilling, så tilrettelegger kjøkkenet.

Havna Hotel & Sjøbad · Havnaveien 50, 3145 Tjøme

(+47) 333 030 00 · service@havnatjome.no · havnatjome.no