

Julen närmar sig...

Catering

För företag och privatpersoner

Allt färdigt – bara att ställa fram. Småvarmt levereras kallt om inget annat önskas. Beställningen hämtas antingen på Trydes restaurang i Brinova Arena Karlskrona eller hos Trydes Mat, Odengatan 46 i Karlshamn efter överenskommelse. Utkörning efter överenskommelse 100 kr. Porslin kan hyras direkt av oss – vi tar disken efteråt.

Julbord – "Lilla"

- Patriks egna inlagda sillsorter
 - Löksill på fem sorter lök
 - Senapsill på skånsk, dijon och svensk senap
- Eco ägghalva från Kiaby med dillmajonäs
- Trydes julgravade lax
- Hemgjord hovmästarsås
- Rökt julkorv från Wktor Olsson
- Smålänsk julsinka
- Julsenap á la Tryde
- Vegetarisk paté med cornichoner
- Emmas rödbetssallad
- Grönkålssallad med lingon
- Janssons frestelse på Olsängpotatis
- Trydes välstekta köttbullar
- Prinskorv från "glad gris"
- Vörtbröd
- Julknäcke
- Vispat smör

Pris per person: 229 kr ink moms

Julbord – "Lagom"

Patriks egna inlagda *sillsorter*

- Löksill på fem sorter lök
- Senapsill på skånsk, dijon och svensk senap
- Branteviksill på Trydes vis
- Eco ägghalva från Kiaby med dillmajonäs
- Dillkokt delikatesspotatis
- Trydes julgravade lax
- Hemgjord hovmästarsås
- Rökt julkorv från Wktor Olsson
- Rökt Rödkullakött från Askunga Dovvilt
- Smålänsk julsinka
- Julsenap á la Tryde
- Vegetarisk paté med cornichoner
- Emmas rödbetssallad
- Grönkålssallad med lingon
- Janssons frestelse på Olsängpotatis
- Trydes välstekta köttbullar
- Prinskorv från "glad gris"
- Honungsgriljerade revben
- Vörtbröd
- Julknäcke
- Vispat smör

Pris per person: 299 kr ink moms

Julbord – "Exklusivt"

- Patriks egna inlagda sillsorter
 - Löksill på fem sorter lök
 - Senapsill på skånsk, dijon och svensk senap
 - Shiratzasill – stark och kryddig
 - Skärgårdssill
 - Branteviksill på Trydes vis
- Eco ägghalva från Kiaby med dillmajonäs
- Dillkokt delikatesspotatis
- Trydes julgravade lax
- Hemgjord hovmästarsås
- Varmrökt lax från Blekinge
- Romsås på tångkaviar
- Rökt julkorv från Wktor Olsson
- Rökt Rödkullakött från Askunga Dovvilt
- Rökt viltkött från Johanneshus Gods
- Smålänsk julsinka
- Julsenap á la Tryde
- Vegetarisk paté med cornichoner
- Emmas rödbetssallad
- Grönkålssallad med lingon
- Janssons frestelse på Olsängpotatis
- Trydes välstekta köttbullar
- Prinskorv från "glad gris"
- Honungsgriljerade revben
- Ugnsbakad rotselleri
- Stekta delikatesskroppkakor
- Rårörda lingon
- Vörtbröd
- Julknäcke
- Vispat smör

Pris per person: 399 kr inkl. moms

Kockens förslag som tillägg. Går att lägga till på alla menyer, 20 kr per person:

- Julvästerbottenpaj
- Norsk kallrökt lax
- Ungsomelett
- Julmust

Dessert:

Saffranspanacotta med hallon 39 kr

Pepperkakstiramisou 39 kr

Ris a la malta med saftsås 29 kr

www.trydesmat.se

Kontakta oss idag på epost event@trydesmat.se eller ring Emma på 0733-649069