



Villa Fröjdekulla

Villa Fröjdekullas julbord är känt för sin välagade mat serverad i härlig miljö.

Denna julen blir dock lite speciell. Vi har, på Villa Fröjdekulla, beslutat att vi inte kan duka upp vår julbuffé i våra salonger. För att vi skall kunna servera vår mat på ett säkert sätt till Er så kan vi inte ta emot så många gäster vi skulle behöva för att det skall bli ett julbord som fungerar för oss och er.

Catering

Därför av vi i år tänkt att vi kommer erbjuda Er vårt julbord för avhämtning (eller utkörning) på lördagar och söndagar under december.
5-6 dec. 12-13 dec. 19-20 dec.

Vi kommer erbjuda vårt julbord som en bättre jultallrik, kall, varm och dessert, med våra specialiteter, för Er som vill avnjuta julbordet extra säkert, från 4p

Vi kommer även att erbjuda julbordet som buffé, med våra delikatesser vackert upplagt på fat och i skålar, från ca 10p
Vill ni ha julmaten upplagt på porslin eller engångsmaterial, det bestämmer ni vad som passar bäst.

Ge oss Era förutsättningar så kommer vi att ge Er en lösning för hur Er julservering blir bäst!

Catering större sällskap

Är ni ett större sällskap, företag eller privat, så erbjuder vi jultallrikar eller buffé den dag ni önskar för avhämtning eller utkörning under hela december. Vi erbjuder även hjälp med personal och gods; glas porslin och dukar, allt för att ni skall på ett säkert sätt kunna avnjuta julens läckerheter i jul.
Minimum 20 p jultallrik
20 p julbuffé
Tala med oss om Era önskemål.

Vi hoppas alla på en fin jul!

Jultallrik

Kall tallrik, stor, med våra bästa rätter:

- *Två sorters hemlagad sill (Glasmästarsill, samt en till enl. kockens val)
- *Stekt inlagd strömming
- *Gravad lax från Brömsebro med Hovmästarsås
- *Ägghalva fr. Högerås handskalade räkor, majjo
- *Rödbetsallad, vår egna
- *Julskinka från Småland m. senap
- *Lantpaté med gula kantareller från Alsterbro
- *Älgkorv
- *Kalmarkorv
- *Brie
- *Rökt svenskt kött efter tillgång (hjort, lamm eller vildsvin)
- *Rostbiff
- *Julvört, surdegsbröd, smör

Pris enl. ovan 180:-

Lägg till småvarmt till den kalla tallriken: 70:-

Kroppkakor
Köttbullar Våra handrullade
Prinskorv
Janssons frestelse, Kockens goda

Lägg till något sött:

Ostkaka från Brostorp
Serveras med vispgrädd och jordgubbssylt. 75:-

Ris à la malta med saftsås 55:-

Cheesecake m pepparkaka och apelsin i glas 70:-

Kaffe/the m. Mjolk och socker, pepparkaka. 20:-

Julmust/loka/lättöl 20:-

Alla priser är inkl moms



Julbuffé catering

Julbuffé upplagt på fat och i skålar:

- *Tre sorters av vår inlagda sill
Glasmästarsill, Drömsill, Kräftsill
- *Stekt inlagd strömming
- *Gravad lax från Brömsebro med Hovmästarsås
- *Inkokt lax, vår egna, med dillsås
- *Ägghalva fr. Högerås handskalade räkor, majjo
- *Rödbetssallad, vår egna
- *Julskinka från Småland m. Två sorters senap
- *Lantpaté m. gula kantareller fr. Alsterbro
- *Cumberlandssås
- *Älgkorv
- *Kalmarkorv
- *Rökt svenskt kött efter tillgång eller önskemål
Hjort, Vildsvin, Lamm, (1 sort)
- *Rostbiff m. syltlök och cornichons
- *Julvört, surdegsbröd, smör

Småvarmt:

- Kroppkakor
- Våra handrullade köttbullar
- Prinskorv
- Kockens egna Janssons frestelse

Pris enl. Ovan: 295:-

Lägg till tex:

- Varmrökt lax från Brömsebro 50:-
- Kallrökt lax från Brömsebro 40:-
- Tjälknöl 30:-
- Ugnsglacerade revben 50:-
- Isterband 45:-
- Omelette med räkstuvning 50:-

Eller har du favoriter från vårt julbord som du skulle vilja ha med på julbordet, hör med oss så kan vi säkert ordna det.

Lägg till något sött, tex:

- *Ostkaka från Brostorp
- *Serveras med vispgrädde och jordgubbssylt. 75:-
- *Ris à la malta med saftsås 55:-
- *Cheesecake m pepparkaka och apelsin i glas 70:-

Och kanske detta:

- Kaffe/the m. Mjolk och socker, pepparkaka. 20:-
- Julmust/loka/lättöl 20:-
- Ischoklad, skumtomtar 15:-

Övriga tjänster:

Utkörning:

- Leverans av mat och/eller hämtning av gods.
- Pris per utkörning: **8:50 kr/km**

Personal:

- Pris per personal/timme **350:-/tim**
- från Villa Fröjdekulla och åter Villa Fröjdekulla Hur många vi behöver vara beror på tillvägagångssätt.

Gods:

- Vi har det mesta i glas, porslin, bestick och dukar
- Hör med oss.
- Prisex: Mattallrik, kniv, gaffel, glas: **15:-/kuvert**
- Alla priser är inkl moms

Cateringinformation:

Avbokning av catering under 20 p med mindre än 3 dagar innan avhämtning (eller leverans) debiteras kunden med fullt belopp. Avbokning av catering över 20 p, mindre än 7 arbetsdagar innan arrangemanget debiteras med fullt belopp

Vid catering av julmat till sällskap över 20 personer, lämnas besked på exakt antal, tider samt ev. specialkost fem arbetsdagar innan arrangemanget.

Antal portioner kan inte regleras ner i antal efter slutligt besked.

Vi står till tjänst det mesta till er jultillställning, på företaget, föreningen eller med släkt och vänner.

Hör av er till oss då ni önskar den bästa julmaten!