CINNAMON LEVANGER

Julemeny

2026

JULEBUFFET OG CATERING FOR GRUPPER

Tradisjonell norsk julemat og indiske favoritter · Fra 18 personer

TRADISJONELL NORSK JULEMAT

Ribbe med sprø svor
Allergener: Ingen oppgitt*

Pinnekjøtt
Allergener: Ingen oppgitt*

Medisterkaker
Allergener: Melk, hvete (gluten)

Julepølse
Allergener: Må kontrolleres*

Kålrotstappe
Allergener: Melk

Surkål
Allergener: Ingen oppgitt*

Rødkål
Allergener: Ingen oppgitt*

Kokte mandelpoteter
Allergener: Ingen oppgitt*

Brun julesaus / ribbesjy
Allergener: Hvete (gluten)

Tyttebær
Allergener: Ingen oppgitt*

VARME INDISKE RETTER

New Delhi Butter Chicken
Allergener: Melk, cashewnøtter

Cinnamon Dal Makhani
Allergener: Melk

INDISK TILBEHØR

Basmatiris
Allergener: Ingen oppgitt*

Naan
Allergener: Hvete (gluten), melk

Papadom
Allergener: Må kontrolleres*

Mango Chutney
Allergener: Sennep*

Raita
Allergener: Melk

DESSERT OG AVSLUTNING

Mango Panna Cotta
Allergener: Melk

Kaffe og te

459 kr per person — Forhåndsbestilling. Drikke kommer i tillegg.

À LA CARTE · KUN I RESTAURANTEN

Alle tre juletallerkenene inkluderer Mango Panna Cotta til dessert.

Ribbetallerken — 359 kr

Ribbe, medisterkake, julepølse, mandelpoteter, surkål, rødkål og julesaus.
Allergener: Melk, hvete (gluten); julepølse må kontrolleres*

Pinnekjøttallerken — 379 kr

Pinnekjøtt, kålrotstappe, mandelpoteter og kraft fra pinnekjøttet.
Allergener: Melk; kraft må kontrolleres*

Juletorsk med Sandefjordsmør — 379 kr

Juletorsk, Sandefjordsmør, mandelpoteter, gulrøtter og persille.
Allergener: Fisk, melk

Dessert inkludert: Mango Panna Cotta (melk).

* Allergener må kontrolleres mot oppskrifter og produktetiketter før servering.
«Ingen oppgitt» betyr ikke allergenfri. Oppgi allergier ved bestilling.

Alle priser er per person. Drikke kommer i tillegg.