

JULEMENY

Juletallerken med ribbe
Surkål, medisterkake, pølse og poteter
S U M H I E
685,- per person

Pinnekjøtt av lam
Kålrotmos, pølse og poteter
S U M I H
745,- per person

Lutefisk
Bacon, erter og poteter
F I M
745,- per person

Legg til forrett og/eller dessert
Forrett: + 235,- per person
Dessert: + 185,- per person

Velg samme forrett og dessert for hele gruppen

Forrett
Grillet kamskjell
Med eple, selleri, dill og avrugas
S K I M I B L I S L I S U
eller
Ande Confit
Med aprikos, sherryeddik,
syltede sennepsfrø og karse
S E I S U

Dessert:
Riskrem
Ristede mandler og kirsebær saus
M
eller
Sjokolade brownie
Med toffie saus og vanilje is
M I E I H I D I V. NØTTER

VEGETAR OG ALLERGIER

Vi har vegetar og vegansk alternativ til både julemenyen og "kjøkkensjefens 3-retters".
Pris kr 925,-

Vi tilrettelegger for allergier. Alle hovedretter i selskapsmenyen kan gjøres glutenfrie og frie for melk, og vi har gode alternativer på forrett og dessert.

SELSKAPSMENY

November og desember er det julebordsesong hos Bjerck restaurant & bar, og vi serverer både klassisk julemat og andre smakfulle alternativer. Grupper på 12+ personer kan velge mellom vår 3-retters jule meny eller vår kjøkkensjefens 3-retter.

Ved valg av 3-retters jule meny, velger dere en felles forrett og dessert for hele gruppen, mens hver gjest kan selv velge mellom de tre forskjellige hovedrettene.

Bekreftelse på ønsket meny og antall gjester, må sendes inn senest 7 dager før besøket.

Vi ser frem til å feire førjulstiden med dere her på Bjerck!



BJERCK
RESTAURANT & BAR

KJØKKENSJEFENS 3-RETTES

1045,- per person
Grillet Kamskjell
eple, selleri, dill og avrugas
S K I M I B L I S L I S U

Reinsdyr skank
Potetkrem, rosenkål, viltsaus
og tyttebær
M I S U I S E I S L

Sjokolade brownie
Toffie saus og vanilje is
M I E I H I D I V. NØTTER

VINPAKKE

3 glass med vin
455,- per person

ØLPAKKE

3 juleøl - 0,33
475,- per person

AQUAVIT

Gamle Opland	115,-
Lysholm No 52	105,-
Bareksten Botanical Aquavit	135,-
Nuet Aquavit	135,-