



## Juleselskap

I tiden før jul har mange førjulsselskap og i romjulen spiser man lange frokoster og har romjulsselskap. Vi har gode råvarer, pålegg og tilbehør som passer perfekt til dette!

### Forslag til førjulsselskap:

- ❖ Smalahove
- ❖ Pinnekjøtt
- ❖ Rakfisk
- ❖ Dansk kamstek

### I romjulen kan man servere:

- ❖ Juletapas
- ❖ Julebrunsj
- ❖ Julekoldtbord
- ❖ Viltkjøtt og 3 retter
- ❖ Nyttårs kalkun

### Utvalg av våre spesialiteter:

Julesylte  
Okserull  
Lammerull  
Ribberull  
Leverpostei og paté

Pragerskinke  
Fylt kalverull  
Krydderskinke  
Pepperskinke  
Skinkestek  
Rosastekt roastbiff

Norsk spekeskinke  
Fenalår, morr og dyrekjøtt  
Salami fra inn- og utland

Fisk og skaldyr cabaret  
Gode påleggsalater  
Sild og sildesalat  
Røket og gravet laks  
Skagenrøre

Syltelabber  
Stekt ribbe  
Husets karbonader  
Rakfisk fra Valdres

# Rosenberg

Mat som gave?

Vi har  
gavekort!

For bestilling: [www.rosenberg-spiseforretning.no/jul](http://www.rosenberg-spiseforretning.no/jul)

## Vestlandstradisjoner

Pinnekjøtt er smakfull julemat, og serveres gjerne med en grov pølse, rotmos og kokte poteter. Vi har i år tre leverandører med hvert sitt særpreg.

**Høyfjellslam**, lokalt produsert av lam som har beitet i Nord-Gudbrandsdalen, røkt og urøkt  
Kr 389/kg

**Pinnekjøtt Gammalnorsk Spælsau** fra Rondane. Spælsausen karakteriseres ved viltsmak, røkt og urøkt  
Kr 418/kg

**Vossakorv** – Tradisjonell, grov pølse uten unødvendig tilsetning. 350gr  
Kr 78/stk

**Bondekorv** – En grøvre variant av vossakorv, eldhusrøkt. 350gr  
Kr 78/stk

**Bondekonas stekepølse** – Vår egen grove svinepølse, knallgod til pinnekjøtt.  
Kr 194/kg

**Smalahove** – førjulsmat fra vestlandet.  
Kr 245/stk

### Mengdeberegning:

**Pinnekjøtt:** 350-500g/pers

**Pølse til pinnekjøtt:** 100g/pers

**Smalahove:** 1/2 hode/pers

### Oppskrift:

Vann pinnekjøttet ut i rikelig med vann. Alt fra 12 timer til 30 timer er vanlig, men vi vil foreslå ca 24 timer.

Legg en metallrist eller bjørkepinner uten bark i bunnen av en vid kjele. Fyll på vann så det står i høyde med risten. Legg pinnekjøttet over og sett på lokk. Damp pinnekjøttet på svak

varme i ca. 3 timer. Pass på så det ikke koker tørt, fyll eventuelt på med mer vann. Biter av Vossakorv kan dampes sammen med pinnekjøttet de siste 15 minuttene.

Du kjenner at pinnekjøttet er ferdig ved at kjøttet slipper benet.

**Tips: Vår Bondekonas stekepølse er en veldig god pølse til pinnekjøtt og gjør måltidet til en enda mer lokal variant.**