

Meny mot jul

Catering

1. november - 23. desember

Rustikke Julesmørbrød

Julesylte med rødkål-slaw
Marinerte reker & majones
Roastbiff, aioli & syltet rødløk
kr 215 (3 smørbrød pr person)

Egg, sennet, hvete, melk
Skalldyr, egg, sennep, hvete, melk
Egg, sennep, hvete, melk

JuleKoldttallerken

Ørret-terte på rugbrød & Sildesalat
Julesylte, sennep & skivet rødløk
Glommapølse med surkål
Norsk spekeskinke på eggesalat
Brie med fikensyltetøy
Nystekt Roastbiff med potetsalat
Surdeigsbrød, potetlefseser & godt smør
kr 235

Fisk, melk, rug, egg, sennep
Sennep
Melk
Egg, sennep
Melk
Melk, egg, sennep, selleri
Hvete, melk

Minimum for bestilling 8 porsjoner

Rosenberg
SIDEN 1931

Desserter

Riskrem med rød saus i beger
Allergener: melk
kr 69

Ostekake med bringebær i beger
Allergener: Melk, gluten, sulfitt. Kan inneholde spor av nøtter.
kr 69

Sjokolademousse med bringebær i beger
Allergener: Hvete, egg, melk, soya. Kan inneholde spor av nøtter.
kr 69



Selskap i Romjulen?

Vi lager «Julens Småretter»
som hentes hos oss - vær
tidlig ute med din bestilling!

Mat på Fat:

Julens Småretter

Marinert Tapasribbe med løkkompott
Kylling i hvitløk og urter på spyd
med bakt tomat

Kjøttboller i tomatsaus med fiken
(Hvete, soya)

Glomma- og Lillestrømpølse
(Melk)

Spekemat- og ostefat med Serrano, chorizo,
manchego og brie med melon, fiken,
nøtter og oliven
(Melk, soya, valnøtter)

Dadler surret i bacon

Skalldyrrøre med reker & krepsehaler
(Egg, sennep, melk, skalldyr)

Råstekte poteter med aioli
(Melk, egg, sennep)

Sildesalat & rugbrød
(Fisk, egg, sennep, rug)

Landbrød & Focaccia
(Hvete)

kr 455

Julemiddag:

Østlandsk juletradisjon

Tynnribbe med svor, nystekte
medisterkaker, Julepølse og
Glommapølse servert med
persillepoteter, surkål og rødkål,
sjysaus og godt tyttebærsyltetøy
kr 399

Vestlandsk juletradisjon

Pinnekjøtt og vår lokale Vollakorv
servert med kålrotstappe,
pinnekjøttssjy og persillepoteter
kr 469

Minimum for bestilling 8 porsjoner,
hvis ikke annet er oppgitt.

Rosenberg
SIDEN 1931



1. november - 23. desember

Catering

Mat på fat:

Klassisk koldtbord

Urtemarinert mørbradfilet & Hvitløkspatè
Spekeskinke Capocollo, salami Rusticco & Brie
med friske frukter, fikensyltetøy og nøtter i honning
Ørret-terte med kremost, pepperrot og dill
Skagenrøre med reker, krepshealer og purre
Hjemmelagde karbonader med stekt løk
Lillestrømpølsa
Brokkolisalat med salte & røkte
solsikkekjerner og rosiner
Potetsalat med sennepsmarinerte
amadinepoteter, rødløk og persille
Mørkt & lyst surdeigsbrød, meierismør og aioli
kr 385

Melk, ansjos
Melk, valnøtter
Fisk, melk, rug
Skalldyr, egg, sennep, melk

Melk

Egg, Sennep

Sennep
Hvete, melk, egg, sennep

Julens Koldtbord

Klassisk koldtbord (se menyen over) servert med
Julesylte med sennep & svsker
Lammerull med rødkål
Sildesalat med eple og rødbeter
Tynnribbe med sjysaus
Glommapølse, poteter og surkål
Potetlefse og rugbrød
kr 525

Sennep

Sild, sennep, egg

Melk

Hvete, rug

Minimum for bestilling 8 porsjoner

Rosenberg
SIDEN 1931

Bestilling og levering:

Bestillingstid:

Bestilling bør gjøres i god tid, senest 1 uke før ønsket levering. Vi tar forbehold om at vi kan være fullbooket på ønsket dato og leveringstidspunkt. Noe kan vi også klare på kortere frist.

Huskeliste ved bestilling:

- navn og telefonnummer
- leveringsadresse med beskrivelse
- antall gjester
- leveringstidspunkt
- ønsker du maten ferdig oppvarmet?
 - varmmat i isoporkasser holder seg varm i 3 timer fra vi pakker maten

Endringer:

Endringer i bestilling og eventuell avbestilling må gjøres senest 1 uke før levering. Mindre endringer i antall kan gjøres inntil 3 dager før levering.

Bemanning:

Vi har et samarbeid med Adecco Hospitality Romerike som kan tilby serveringshjelp, hjelp til oppvask og lette kjøkkenoppgaver. E-post: bemanning.lillestroem@adecco.no

Betaling:

For privatpersoner gjelder kun kontant eller kortbetaling ved levering. Bedrifter kan faktureres etter avtale. Alle priser er inkludert merverdiavgift.

Retur av emballasje:

Varmmat leveres i varmekasse. Pant på varmekasse kr 100,- Dette får du tilbake når du leverer kassene. Annen emballasje kan returneres etter eget ønske.

Bestilling og Spørsmål kan sendes til:

post@rosenberg-spiseforretning.no

eller ring 63 88 11 08

Henting & Levering:

Maten hentes i butikkens i åpningstider. Ønsker du maten tilkjørt finner du et skjema med priser under. I hektiske perioder trenger vår sjåfør fleksibilitet på +/- 15 minutter. **Det kommer et tillegg i prisen ved levering av varmmat på søndager.**

Søndagslevering: Søndag har vi kun utkjøring, og frem til kl 14:00. Maten blir lagt opp lørdag. Skal du ha maten ferdig varmet kommer et tillegg for varming av maten og brødet kommer rett fra Garçon. *I perioden 15. juni til 15. august, påske og desember har vi ikke levering på søndager.*

Frakt: Prisene gjelder levering av mat innenfor minimum bestilling og ved kjøp for minst kr 1500,-

Lillestrøm, Fetsund, Strømmen, Skjetten Kjeller og Rælingen

Man-Fre 10:00-18:00 kr 275

Lørdag 10:00-16:00 kr 330

Lørdag 16:00-18:00 kr 385

Søndag 10:00-14:00 kr 385

+ varmmat søndag kr 450

Sørumsand, Gan, Aursmoen,

Lørenskog, Skedsmokorset og Frogner

Man-Fre 10:00-18:00 kr 330

Lørdag 10:00-16:00 kr 385

Lørdag 16:00-18:00 kr 440

Søndag 10:00-14:00 kr 440

+ varmmat søndag kr 450

Rosenberg
SIDEN 1931