



# Rosenberg

SIDEN 1931

Julen 2023



**Feire julehøytiden med kvalitetsvarer og god service fra Rosenberg i Lillestrøm. Hos oss får du alle varene du trenger til julaften og gode råvarer til alle selskap igjennom høytiden.**

**Julekveldsmiddagen skal være et høydepunkt. Vi ønsker dere det beste resultatet!**

Hos oss kan du forhåndsbestille dine julevarer. Så langt vi rekker pakker vi varene klare til avtalt tid, på de mest hektiske dagene har vi reservert varene slik at du får disse når du kommer. Eller du kan komme til oss og la deg friste av vår bugnende kjøttdisk. I denne brosjyren vil du få oversikt over hvilke varer vi har til jul, hvilke mengder du skal beregne, hva det koster og hvordan du skal lage maten.

**Åpningstider: Mandag til Fredag 10 - 18, Lørdag 10 - 16  
19. - 22. desember 10 - 20**

**For bestilling:**

På nettsiden vår finner du bestillingsskjema. Du kan også kontakte oss på e-post:

**post@rosenberg-spiseforretning.no**

Vi har 3 dagers bestillingstid i denne perioden.

***Men vi gjør oppmerksom på at vi kan bli fullbocket for forhåndspakking av varer på et tidligere tidspunkt!***

Bestillingen kan også ringes inn:  
**Tlf 63 88 11 08**

Her finner du oss:  
**Kanalveien 8, 2004 Lillestrøm**

Tar du toget går du ut på sydsiden av stasjonen. Kommer du med bil er det parkering i bygget og i flere av eiendommene rundt oss. Det er også korttidsparkering utenfor på gaten.

Rosenberg finner du ett fotgjengerfelt fra stasjonen!



## Til julekveldsmiddagen

Ingenting sier jul som duften av nystekt ribbe med sprø svor! (Sett helt objektivt fra en typisk østlending.) Serveres med gode pølser og medisterkaker, surkål, rødkål, tyttebær, kokte poteter og god sjysaus.

**Tynnribbe** - den klassiske juleribba  
Kr 239/kg

**Tynnribbe av Hampshire** - kjent for ekstra god smak og lukt, mør og saftig!  
Kr 345/kg

**Tynnribbe Tørrmodnet** - «Dry Age»  
Kr 295/kg

**Familieribbe** - ribbe med kotelettkam  
Kr 218/kg

**Juleskinke** - fersk, saltet, røkt og saltet, sukkersaltet, med eller uten ben og med eller uten svor...!

**Julepølser** - våre klassiske julepølser med melk og kavring  
Kr 189/kg

**Skranglepølse/inmatpølse** - julepølsas mørke partner  
Kr 179/kg

**Sossiser** - julepølse i miniformat  
Kr 235/kg

**Glommapølse** - urøkt med karve, nydelig til julemiddagen  
Kr 275/kg

**Medisterkaker** – våre saftige, smakfulle kaker laget av julefarsen vår.  
Kr 229/kg

**Julefarse** - Steke medisterkaker selv? Vår julefarse er ferdig spedd, og klar til å stekes.  
Kr 185/kg

**Surkål & Rødkål** - for ekstra god smak har vi friske epler i når den kokes  
Kr 105/kg

**Ribbefett** -  
Kr 196/kg

**Tyttebærsyltetøy**  
Kr 270/kg



### **Mengdeberegning:**

**Ribbe:** 350 g pr person. Inkludert julefrokost beregne 500 g.

**Julepølse:** 2,5 pers pr ring.

**Skranglepølse:** 1-2 pers pr snabb.

**Sosisser:** 50-100g pr pers.

**Medisterkaker:** 2 stk/pers.

**Farse:** 100-150 g/pers

### **Oppskrift:**

Gni ribben godt inn med salt og pepper to dager før den skal stekes.

Forvarm ovnen til 230 grader.

Legg ribba i langpanna med svoren opp og ca 2 dl vann i bunnen. Legg en ball av aluminiumsfolie under ribben slik at den er litt høyere på midten, men noenlunde like høy på begge sider for å få et jevnt og pent

resultat. Dekk ribben til og tett igjen med aluminiumsfolie.

Sett langpanna midt i ovnen og damp i ca. 45 minutter. Nå "blåser" ribba seg litt opp og svoren spriker.

Ta av folien og reduser temperaturen til 200 °C. Sett panna tilbake midt i ovnen og la ribba steke videre; ca. 1-1,5 time for tynnribbe, ca. 2-2,5 timer for familieribbe.

Hvis ikke ribben har blitt sprø kan du sette pannen høyere i ovnen og øke temperaturen til 250 °C eller bruk ovnens grill. Følg nøye med!

La den hvile i ca. 20 minutter før den deles og serveres.

**Tips: Forbered alle råvarene dagen før, så har du bedre tid og kontroll på selve dagen.**

## Pinnekjøtt-tradisjoner

Pinnekjøtt er smakfull julemat, og serveres gjerne med en grov pølse, rotmos og kokte poteter.

**Østlandsk pinnekjøtt** av lam  
Urøkt Kr 539/kg

**Østlandsk pinnekjøtt** av lam  
Røkt Kr 539/kg

**Vollakorv** – Vår prisvinnende lokale variant av julefavoritten  
Kr 298/kg

**Vossakorv** – Tradisjonell, grov pølse uten unødvendig tilsetning. 350gr  
Kr 105/stk

**Bondekonas stekepølse** – Vår egen grove svinepølse, knallgod til pinnekjøtt.

Kr 292/kg

**Smalahove** – førjulsmat fra vestlandet.

Kr 359/stk

**Kålrotstappe** – Hjemmelaget rotmos av kålrot med gulrot

Kr 179/kg

**Bestillingsliste finner du på nettsiden vår!**

### 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 Vollakorv 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 også en veldig god pølse til pinnekjøtt**

# Bestillingsliste finner du



på nettsiden vår!



## 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
- ❖ Helstekt indrefilet av Limousin
- ❖ Porchetta

### 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  
Spekepølser fra Felloni

Fisk og skaldyrcabaret  
Gode påleggsalater  
Sild og sildesalat  
Røket og gravet laks  
Skagenrøre

Syltelabber  
Stekt ribbe  
Husets karbonader

Rakfisk fra Valdres

Mat som gave?

Vi har  
gavekort!