



Best Western Tingvold Park Hotel Steinkjer Ureist Mat Laget Av Oss

Julemeny 2018

Vi serverer ureist julemat laget av oss. Hotellets kjøkken tryller fram tradisjonsrike pølser, skinker, fenalår, pinnekjøtt, røykalaks fra vårt eget kjøkken og røykeri.

Som vi sier på Tingvold: "Ærlig mat lager man fra bunnen av etter gode gamle oppskrifter, og i god gammel håndtverkerånd"





Best Western Tingvold Park Hotel Steinkjer Ureist Mat Laget Av Oss

Julemat på Tingvold:

På Tingvold lager vi all mat av gode oppskrifter fra bunnen av.

Vi kan nevne:

- Julepølse og medisterkake er laget av egen farse som vi koker/steiker selv
- Rødkål, surkål og rotgraut med fersk kål helt fra bunnen av.
 - Ribba krydres og langtidssteikes.
- Vårt pinnekjøtt har vi selv saltet og tørket på hotellet





Best Western Tingvold Park Hotel Steinkjer Ureist Mat Laget Av Oss

Menyer:

Julelunsj

Hverdager 3 - 21 desember, samt søndag 9. og 16. desember har vi gleden av å tilby hjemmelaget julemat fra vår rikholdige julebuffet. Hotellet har eget røykeri, samt produksjon av Tingvolds egen spekemat. Medisterkake og medisterpølse er hjemmelaget i tråd med gamle tradisjoner. I tillegg serveres det lutefisk og ribbe av ypperste kvalitet. Det er i tillegg et rikt utvalg av hjemmelaget kaldt mat og desserter.

Pris midtuke kr. 475,-

Pris 9. og 16. des. : kr. 445,- familie julebord søndag

Traugfest med julemat i "fengslet":

Bugnende traug og skåler med utvalg med julemat som sprø ribbe, pinnekjøtt, hjemmelagede pølser og masse tilbehør.

Til dessert serveres Riskrem, multekrem, konfektkake og karamellpudding.

Pris pr pers kr 795,-

Tingvolds Traugfest i "fengslet":

Tingvoldtrauet fylt med sprø langtidsbakte svineknoker, lammeskiver, lettrøkt svinefilet, hjemmelagede smakfulle pølser, bakte gode grønnsaker, potetkaker med bacon, bakte hvete gryn, sauser og tilbehør.

Til dessert serverer vi Bygg-grynskrem og sagogrynspudding med bringebærsauser, Karamellpudding

Pris pr pers: 695,-



Best Western Tingvold Park Hotel Steinkjer Ureist Mat Laget Av Oss

Varm julebuffet med desserter:

Ribbe, medisterkaker, julepølse, rødkål, surkål, julesaus
Lutfisk med erterstuing, sennepsaus, bacon, sennep
Pinnekjøtt med rotgraut

Desserter:

Karamellpudding, sjokolademoussekake, riskrem, multekrem, julekjeks
Pris pr pers kr 615,-

Juletapas:

Langtidsstekt ribbe skiver
Sossiser på pinne
Kylling med søt sennep og honning.
Stekt tomat og sopp.
Bakte små poteter
Rugbrød med hjemmelaget sylte og grov sennep
Hjemmelaget spekeskinke med ost
Dadler og bacon
Spyd med morr og rødløk
Rakfisk i tortillalefse
Pepperlaks wrap
Hjemmelaget knekkebrød med røksild
Blåskjell
Marinert scampi
Aioli
Tzatsiki



Best Western Tingvold Park Hotel Steinkjer

Ureist Mat Laget Av Oss

Sennepsaus
Potet marinert i urteolje
Syltet rødkål salat
Tomatsalat
Gode oster med marmelade og toast

Godt utvalg «tapasdesserter»
Pris pr pers kr 640,-

Lutefisk:

Servert fra buffet eller ved bordet 2. ganger servering
Serveres med bacon, ertestuing, sennepssaus, poteter, sennep, sirup og lefse
Pris pr. pers kr 560,-

5 retters Julemenyer:

5- retters julemeny med dagens gode råvarer og egenproduserte retter.
Pris pr. Pers kr 695,-

Juletallerken:

Ribbe, medisterkaker, julepølse, hjemmelaget rødkål, julesaus og poteter
Hjemmelaget karamellpudding eller riskrem
Pris pr. pers kr 499,-

Vi håper vi kan få anledning til å ønske nettopp deg velkommen hit til oss.
Ta gjerne kontakt med oss hvis det skulle være noen spørsmål.

Ring oss på 74141100, eller send oss en mail på firmapost@tingvold.no for bordbestilling.