



Jul hos
ANNO C A F É 1908
RASMUS

Juletallerken

Ribbe med sprø svor, medisterkake og medisterpølse.

Serveres med rødkål, surkål, julesaus og persillepoteter

Inneholder: Sennep, hvete, melk, sulfitt
kr 289,-

LUTEFISK

Serveres med baconfett, sennepsaus, to typer sennep, smørdampede poteter og bestemors ertestuing

Inneholder: Fisk, sennep, melk, hvete

Annet tilbehør på forespørsel

F.eks lefser, mørk/lys sirup og røvet brunost

1. gang servering ^{kr} 398,-
2. gang servering + ^{kr} 145,-

Pinnekjøtt

Dampet pinnekjøtt fra Vestlandet serveres med Bjorlimorr, rotfruktstappe, sjysaus og persillepoteter

Inneholder: Melk
kr 409,-

ANNO CAFÉ 1908

RASMUS

Jul i byens nye stue

På ærverdige Café Rasmus kommer du ikke for maten alene. Midt i Markens, med utsikt  ver byens travle handlegate, finner du oss i et bygg som oser av kultur og historie.

Tradisjoner står også i sentrum når vi inviterer til julebord med et rikt utvalg av norske klassikere på menyen.

Vi kan servere store og små selskaper - både i v r restaurant og tilhørende selskapslokale. Ta kontakt med oss, så kan vi sammen skreddersy ditt juleselskap!



JULENS STORE BUFFET

Kalde retter

Sylte • Ribberull • Røkt juleskinke smaksatt med sennep og nellik • Glasert kalkunbryst • Salt lammelår med k lrabi • Spekemat • Laks • Sild • Mange forskjellige sauser og tilbehør som lefse, flatbr d, pumpernickel

Inneholder: Hvete, rug, sennep, fisk, egg, melk

Varm mat

Ribbe med sprø svor • Medister • R rte tyttebær • Julesaus • Pinnekjøtt • Bjorlimorr • Sjysaus • Helsteht kalkunbryst med sm rdampet rosenkål og gulrot • Kremet sherrysaus • R dk l og surkål • Eple og sviske • Rotfruktstappe • Persillepoteter

Inneholder: Melk, sennep, sulfitt

Dessertbord

• Riskrem   la mande; riskrem med kirseb rsaus og ristede mandler • Multepannacotta med multecoulis • Karamellpudding smaksatt med appelsin og stjerneanis, med kremet karamellsaus og pisket krem

Inneholder: Melk, egg, hvete, mandler

kr 695,- pr. person

JULESELSKAP

Hele selskapet må velge samme meny, unntak er allergier

MENY 1

Glaserert kalkunbryst

Med Waldorfsalat, småsalat og tranebærsirup

Inneholder: Melk, egg, valnøtter

Tradisjonell juletorsk

Dampet torsk med gulrøtter, purre, persillesmør og kokte poteter

Inneholder: Fisk, melk, sulfitt

Karamellpudding

Smaksatt med appelsin og stjerneanis. Toppes med kremet karamellsaus og pisket krem

Inneholder: Melk, egg

Kr 499,-

MENY 3

Rakfisk fra Valdres

Serveres med potetlompe, rørosrømme, rødbeter, hakket rødløk og gressløk

Inneholder: Fisk, melk, hvete, sulfitt

Lutefisk med klassisk tilbehør eller

Pinnekjøtt på tradisjonell måte

Multepannacotta

Med multecoulis

Inneholder: Melk

Kr 559,-

MENY 2

Akevittgravet hjort

Rød- og gulbeter, pepperotcrème

Inneholder: Melk, egg, sulfitt

Ribbe

Tradisjonell svineribbe med sprø svor, medisterkake, medisterpølse, rød- og surkål, julesaus og kokte poteter

Inneholder: Hvete, melk, sulfitt, sennep

Ris à la Mande

Riskrem med kirsebærsaus og ristede mandler

Inneholder: Melk, sulfitt, mandler

Kr 499,-

MENY 4

Pannestekt kamskjell

På blomkålpuré smaksatt med svart hvitløk, soyavinaigrette og surdeigschips

Inneholder: Bløtdyr, melk, soya, hvete

Ytrefilet av hjort

Kremet skogsopp, rødbetepuré, timian/einerbærsaus og Annapotet

Inneholder: Melk, selleri, sulfitt

Fyrvokterens fristelse

Mørk og hvit sjokoladeganache glaserert med melkesjokolade.

En sitrussalat med minte hører med

Inneholder: Melk, hvete

Kr 595,-





MARKENSGATE 22 • KRISTIANSAND
POST@CAFE-RASMUS.NO

TELEFON 97 18 70 70