

Lerums Delikatessen

Stenvägen 8 Stenkullen 0302-232 30 www.lerumsdelikatessen.se

Julmeny 2024

Öppet måndag till lördag för beställning
fr.o.m. 28/11 t.o.m. 23/12



Julvörtsmörgås

Vörtfralla på surdeg med julsinka, senapsmör, sallad, gurka, tomat

60:-

Ost, rödbetssallad, julsinka, köttbullar, rökt läckökorv, ägg och Brantevikssill

95:-

Jul landgångar

1. Ägg, senapsill och Brantevikssill, rödbetssallad samt köttbullar, rökt läckökorv, hemlagad julsinka med senap, inlagd gurka och två sorters ost på vörtbröd. **129:-**
2. Skagensallad, handskalade räkor, färskrökt lax, rökt renstek med pepparrotsgrädde, rödbetssallad, hemlagad julsinka, senap och två sorters ost på vörtbröd. **149:-**
3. Endast från havet och ost:
Ägg senapsill och Brantevikssill, Skagensallad och rökt lax, handskalade räkor med majonnäs och sparris, två sorters ost samt druvor och paprika på vörtbröd. **149:-**
4. Vegetariska, veganska, glutenfria, mjölkfria alternativ finns. **129-145:-**

Jultallrikar inkl. bröd och smör

1. Ägg och Brantevikssill, senapssill med maltwhisky samt sillpotatis, rödbetssallad, bakad pastej samt inlagd gurka, köttbullar, rökt läckökorv, kryddrulle, hemlagad senapsgriljerad julsinka och brieost, portsalut druvor och päron. **220:-**
2. Ägg och Brantevikssill, senapssill med maltwhisky samt drömsill, rödbetssallad, köttbullar, rökt renkorv, hemlagad senapsgriljerad julsinka, kryddrulle samt lantpaté, Skagensallad, handskalade räkor, kallrökt lax och sparris Brieost, Portsalut, Fourme d'Ambert, druvor och päron. **299:-**
3. Endast från havet och ost:
Ägg och Brantevikssill, senapsill med maltwhisky, drömsill, Skagensallad med handskalade räkor, kallrökt lax med pepparrotsgrädde, varmrökt lax med potatissallad samt grön sparris, gravad lax med hovmästarsås, Portsalut, Brieost, Fourme d'Ambert, druvor och päron. **299:-**
4. Vegetariska, veganska, glutenfria, mjölkfria alternativ finns. **220–299:-**

Köp till Janssons frestelse, prinskorv, honungsglaserade revben samt rödkål: 95:- p.p.

Jullunch buffé

Min. 6 personer

Brantevikssill
Senapssill med maltwhisky
Ägghalvor med skagenröra
Varmrökt laxforell med sparris och sauce vertes
Rökt Läckökorv
Rödbetssallad
Griljerad julsinka med skånsk senap, inlagd gurka och lite grönt
Janssons frestelse, köttbullar och prinskorv
Cheddarost, brie och druvor
Vörtbröd och barkis samt smör
249:-

Delikatessens julbord inkl. vörtbröd, barkis, smör och kex

Min. 6 personer

Brantevikssill, senapssill med maltwhisky, drömsill, Connys currysill, ägghalvor, krustader med skagenröra, varmrökt lax med sauce vertes, gravad lax med sparris och hovmästarsås, rökt renkorv, kryddrulle och griljerad julsinka, köttbullar och rödbetssallad, lantpaté med cornichons och cumberlandsås, mangoglaserat kalkonbröst med färska frukter, cheddar, brie och Fourme d'Ambert samt druvor, päron och kex.
399:-

Med småvarmt:

Janssons frestelse, prinskorv, honungsglaserade revben och rödkål. **489:-**

Till kaffet

Pepparkaksmuffins **30:-**

Lussebullar **25:-**

Saffranstosca med äpplefillning **30:-**

Pepparkaka med lingonglasyr **30:-**

Små goa tartletter med saltkola **15:-**

Små goa tartletter med citron **15:-**

Pecannötpaj, med vispad grädde, ca 14 bitar **499:-**

Mjuk pepparkaka från Dahls bageri

Klenäter från Dahls bageri

Jultårtor från Dahls bageri

God jul önskar Conny med personal