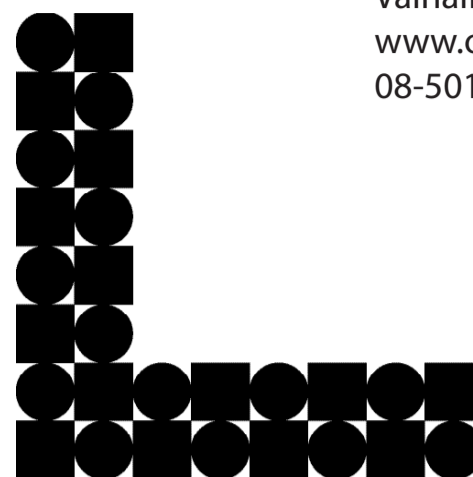


Julbord – middag
För bokningar och
mer info kontakta
emma@opencafe.se



OPENLAB
Open Café

Valhallavägen 79
www.openlab.se
08-50121650

Gravad strömming med sikrom
Senapssill
Currykryddad sill
Lux julsill med havtorn, kanel och dill
Enbär, apelsin- och dragonkryddad sill
Kokt potatis (v)
Lagrad Svecia hårdost (v)
Danskt rågröd (v)
Knäckebröd (v)
Smör (v)

Varmrökt regnbågslax
Kallrökt skärgårdslax
Malt- och koriandergravad skärgårdslax
Dillkryddad söt senapssås och rapsmajonnäs (v)
Krämig sellerisallad med rostade valnötter (v)
Krispig fänkålssallad (v)
Ingefärskryddad rödkålssallad med apelsin (v)
Lingssallad med picklad pumpa och grönpeppar (v)
Syltade kantareller (v)

Viltköttbullar
Julkryddade prinskorvar
Nystekt fläskbog
Nygräddad Janssons frestelse ((v) - vid beställning)
Kumminkryddad syrad kål (v)
Pepparrotsstuvad savoykål (v)
Rosmarinrostad jordärtskocka och äpple (v)
Apelsin- och kryddpepparglaserade morötter (v)
Sirapsrostad kål och smörad kålbuljong (v)

Ostbricka, knäckebröd och marmelad (v)
Chokladmousse med aprikos och karamelliserade hasselnötter (v)
Sticky toffee pudding med salt kolasås (v)
Romkaramelliserad ananas med vaniljkräm (v)
Kokosrullade chokladbollar (v)
Morotsmarmelad med kanelsocker (v)
Apelsinsallad (v)
Pepparkakor (v)

(v) = Vegetariskt

DRYCK

Open Café glögg	65kr /glas
Cava Blanc de Noirs, Spanien, EKO	75kr/glas
Moncaro Bianco Organic, Italian	75kr /glas
Moncaro Rosso Organic, Italian	75kr /glas
Snaps	110kr/ 5cl
Nils Oscar ljus lager, Sverige, EKO	45kr/33cl
Nils Oscar Kalasjulöl, Sverige	55kr/33cl

ALKOHOLFRI

Open Café alkoholfri glögg	45kr/glas
Pierre 0% Sparkling, Frankrike	55kr/glas
Nils Oscar alkoholfri lager, Sverige	45kr/33cl
Apotekarnes Julmust	25kr/33cl

BOKNINGS INFO

Vårt julbord är riktat mot företag som vill förboka och betala via faktura.

Pris: 550 kr per person

Minimum antal: 40 personer

Datum: 4 dec- 22 dec

Maila: emma@opencafe.se