
JULEMENY

Vi på Ostedhuset elsker jul og her er årets utvalgte herligheter:



JULEFROKOST

Lun leverpostei fra Nyyyt med stekt sopp fra ToppSopp

Røkelaks med eggerøre og sennepssaus

(fisk, sennep, egg, melk og sulfitt)

Tre typer julepålegg

Rødbete salat (sulfitt)

Oster, edamer og brie (melk)

Brød fra vårt eget bakeri (hvetegluten)

Kviteseidsmør (melk)

Kr. 275,-

JULEFROKOST VEGANSK

Vegansk postei med stekt sopp fra ToppSopp (soya)

Salat med dadler, søtpotet og valnøtter (nøtter)

Karri "sild" laget på selleri (selleri og sennep)

Kikertomelett med tomat og spinat

Rødbet salat (sulfitt)

Brød fra vårt eget bakeri (hvetegluten)

Kr 245,-



JULELUNSJ

Glasert kalkunbryst med chutney
Ostehusets julesild (fisk og sulfitt)
Eple og rosenkål salat med mandler (mandler og sulfitt)
Lefse med røkt laks fra Janas Fiskerøkeri og egg
(hvetemel, fisk, egg og melk)

VARMRETT:

Svineribbeconfit med krydderkokt rødkål,
potet og julesaus (sulfitt)
Brød fra vårt eget bakeri (hvetegluten)
Kviteseidsmør (melk) og Aioli (egg, sennep og sulfitt)

DESSERT:

Riskrem og kirsebærsaus (melk)

Kr. 395,-

JULELUNSJ VEGANSK

Salat med dadler, søtpotet og valnøtter (nøtter)
Eple og rosenkål salat med mandler (mandler og sulfitt)
Lefse med hummus og grillet paprika (hvetegluten og sesam)
Brød fra vårt eget bakeri (hvetegluten)

VARMRETT:

Nøttestek med krydderkokt rødkål og potet (nøtter og sulfitt)
Stekt sopp fra Toppsopp
Brød fra vårt eget bakeri (hvetegluten)

DESSERT:

Riskrem og kirsebærsaus

Kr. 335,-



JULELUNSJ

JULETALLERKEN MED RIBBE OG PINNEKJØTT

Pinnekjøtt med kålrotstappe og pinnefett.
Ribbe, medisterpølse og kake med krydderkokt rødkål
og ribbesjy. Serveres med potet
(melk og sulfitt)

Kr. 325,-

JULETAPAS

KALDE RETTER:

Laksemousse på frisk agurksalat med dill (fisk og melk)
Appelsinglasert kalkun med chutney (sulfitt)
Byggottorull med jærost og spekeskinke (melk og byg)
Eple og rosenkål salat med mandler (mandler og sulfitt)
Brød fra vårt eget bakeri (hvetegluten)
Kviteseidsmør (melk), og aioli (egg, sennep og sulfitt)

VARME RETTER:

Porchetta med krydderkokt rødkål,
serveres med Jærpotet og julesaus (melk og sulfitt)
Torsk med ertepuré, bacon og løk og sennepssaus
(fisk, melk og sennep)

DESSERT:

Stilton og pepperkake
(hvetegluten og melk)

Kr. 505,-

 Ønsker du vegansk juletapas? Spør oss!

TRADISJONELLE JULERETTER

RIBBE MED TILBEHØR

Svineribbe, medisterpølse og kake.
Med krydderkokt rødkål, potet og ribbesjy
(melk og sulfitt)

Kr. 325,-

PINNEKJØTT

Pinnekjøtt med kålrotstappe og potet
(melk)

Kr. 425,-

LUTEFISK

Lutefisk med ertepure, baconfett,
potet og sennepssaus
(fisk, melk og sennep)

Kr. 375,-

NØTTESTEK

Nøttestek med krydderkokt rødkål, potet og
julesaus, eple og rosenkålsalat
(nøtter, selleri, melk og sulfitt)

Kr. 325,-



TRADISJONELL VARM JULEMAT

Velg mellom juletallerken eller julebuffet
Pinnekjøtt med kålrotstappe og pinnefett.
Ribbe, medisterpølse og kake med krydderkokt
rødkål og ribbesjy. Servers med potet
(melk og sulfitt)

JULETALLERKEN Kr. 495,-

JULEBUFFET Kr. 625,-

JULE DESSERT

PEPPERKAKE IS


Med Hanne sin plommekompott

(melk, gluten)

RISKREM

Med bringebærsaus og ristede mandler

(melk og mandler)

Denne kan også serveres som vegan 

MULTEPANNACOTTA

Med multesaus og karamellisert hvit sjokolade

(melk og sulfitt)

STILTON OG PEPPERKAKER

Engelsk blåmuggost med hjemmelaget pepperkaker

(melk og hvetemel)

ALLE DESSERTER KR 135,-

JULEBORD

Vår julemeny kan bestilles til levering hos deg eller du kan leie våre lokaler til ditt selskap!

I våre egne lokaler i Øst kan vi imøtekomme opptil 60 gjester, mens i Hinna har vi plass til 50 personer. Minimum antall gjester for begge steder er 20.

Send oss en email til post@ostehuset.no med dine ønsker så hjelper vi deg med resten.



JULEKURV

LA OSS HJELPE DERE MED ÅRETS JULEGAVE

Gi Ostehuset sine favoritter satt sammen
i en Julekurv til de du er glad i!

Velg mellom :

Lokal Ostekurv kr. 695,-

Ostehusets julekurv kr. 995,-

Ostehusets julekurv - deluxe kr. 1495,-

LOKAL OSTEKURV KR. 695,-

Jærosten fra Voll Ysteri

Trippel Jærsk fra Ystepikene

Fønix fra Stavanger Ysteri

Julemarmelade fra Litlestøl

Marinerte Valnøtter fra Ostehuset

Surdeigs kjeks

OSTEHUSETS JULEKURV KR. 995,-

Eplemost fra Apal

Julekaffe fra Austrått Kaffebrenneri

Spekepølse fra Nyyyt

Fjellmann fra Krogedal Gårdsdrift

Marinerte Valnøtter fra Ostehuset

Surdeigs kjeks

JULEKURV

OSTEHUSETS JULEKURV - DELUXE KR 1495,-

Eplemost fra Apal
Julekaffe fra Austrått Kaffebrenneri
Ostehusets økologiske spekepølse «Pølsestreker»
Parmesan 24mnd
Pianogrillo Oliven olje
Gordal Oliven glass
Valencia mandler
Sjokolade fra Summerbird
Cookies fra vårt eget bakeri

SAVNET DU NOEN FAVORITTER?

LEGG TIL:

Ostehusets aioli (200gr) 59,-
Ostehusets pesto (180gr) 99,-
Ostehusets økologiske Pølsestreker 279,-
Valencia Mandler 129,-
Summerbird Sjokolademandler 99,-
Servietter tine K 139,-
Rugbrød fra vårt eget bakeriet 69,-
"Min Ost 2" av Tom Helge Sørensen 198,-

Julekraven blir pakket inn for deg og
du kan hente den på din ønsket dato!

JUL HOS OSTEHUSET

Vi gleder oss til å feire jul sammen med dere!

På Ostehuset serverer vi den mest delikate julematen og ønsker deg velkommen til å feire julen med oss - enten i våre lokaler, ditt kontor eller hjemme hos deg.

For bestilling eller mer info ta kontakt:

Stavanger Øst:
post@ostehuset.no

Hinna:
hinna@ostehuset.no

Ved bestiling av Julekurv innen 15. november får du med "Min Ost 2" av vår egen Ostefar - Tom Helge Sørensen til halv pris 99kr (ord.pris 198kr)

La oss stå for maten
så du kan nyte julen med dine!



ostehuset