

## JULEMENY

Juletallerken med ribbe  
Surkål, medisterkake, pølse og poteter  
SUMHIE  
565,- per person

Pinnekjøtt av lam  
Kålrotmos, pølse og poteter  
SUMIH  
625,- per person

Lutefisk  
Bacon, erter og poteter  
FIM  
625,- per person

Legg til forrett og/eller dessert  
Forrett: + 215,- per person  
Dessert: + 150,- per person

Velg samme forrett og dessert for hele gruppen

### Forrett

Grillet kamskjell  
Blomkål pure, chorizo og aprikos  
SKIM

eller

Gravet reinsdyr  
Tyttebær, krutonger, purreløk majones  
HEIMISU

### Dessert:

Riskrem  
Ristede mandler og kirsebær saus  
M

eller

Sjokoladekrem  
Vaniljeis, peanøtt krokan  
MIPN

## VEGETAR OG ALLERGIER

Vi har vegetar og vegansk alternativ til både julemenyen og "kjøkkensjefens 3-retters".

Pris kr 710,-

Vi tilrettelegger for allergier. Alle hovedretter i selskapsmenyen kan gjøres glutenfrie og frie for melk, og vi har gode alternativer på forrett og dessert.

# SELSKAPSMENY

November og desember er det julebordsesong hos Bjerck restaurant & bar, og vi serverer både klassisk julemat og andre smakfulle alternativer. Grupper på 12+ personer kan velge mellom vår 3-retters jule meny eller vår kjøkkensjefens 3-retter.

Ved valg av 3-retters jule meny, velger dere en felles forrett og dessert for hele gruppen, mens hver gjest kan selv velge mellom de tre forskjellige hovedrettene.

Bekreftelse på ønsket meny og antall gjester, må sendes inn senest 7 dager før besøket.

Vi ser frem til å feire førjulstiden med dere her på Bjerck!



# BJERCK®

RESTAURANT & BAR

## KJØKKENSJEFENS 3-RETTES

825,- per person

Bakt Torsk  
Ertekrem og hollandaise  
FIMIEISU

Andebryst fra Holte Gård  
Gresskar, rosenkål og ande sju med eple  
SU

Sjokoladekrem  
Vaniljeis, peanøtt krokan  
MIPN

## VINPAKKE

3 glass med vin  
455,- per person

## ØLPAKKE

3 juleøl - 0,33  
475,- per person

## AQUAVIT

Gamle Opland.	105,-
Lysholm No 52	95,-
Bareksten Botanical Aquavit	125,-
Bergens Aquavit	105,-
Nuet Aquavit	125,-