

Julebord på Nedre Berg Gård!

Start gjerne ditt julebord med en vakker ankomst langs gårdsveien med gløgg og fakler. Eller kanskje en kanefart gjennom skogen? Om ønskelig kan vi arrangere en gløgg eller annen velkomstdrink servert av morsomme huldere eller nisse. Turen ender i Hovedbygning, Stabbur eller i Gildehallen Bloksberg som er opplyst av fakler, masse levende lys og julepynt.

Eksklusivt julebord:

satt opp som buffee i antikt og norrønt julepyntet miljø med hjemmelaget julemat. Se vår meget kresne referanseliste!

- Varmretter: Pinnekjøtt, hjemmelaget kålrabbistappe, mandelpotet.
Svineribbe, kjøttkaker, julepølser rødkål og surkål.
- Kalde retter: Gårdens Hjemmelagede Sylte, med sennep
Glassert Røkt Svinekam med grillede grønnsaker og svisker
Husets Viltplate` med Tyttebærdressing
Honningglassert Kalkunbryst med Waldorfsalat
Wangensteen Rakørret med egg og purre
Akevittgravet Laks med sennepssaus
Røkt Ørret med eggerøre
Assortert Julesild
Assorterte salater
Lefser, Flatbrød, Brød og smør
- Desserter: Riskrem, multekrem, hjemmelaget karamellpudding m.m.
Kaffe / te med hjemmebakket rosettbakels og kransekake.

Pris pr. kuvert julebord

kr 595,-

Varm julebuffet med dessert

- Varmretter: Pinnekjøtt, hjemmelaget kålrabbistappe, mandelpotet.
Svineribbe, kjøttkaker, julepølser rødkål og surkål.
- Desserter: Riskrem med rød saus eller hjemmelaget Karamellpudding
Kaffe / te med hjemmebakket rosettbakels og kransekake.

Pris pr. pers: 495,-

(Denne varianten selges ikke på lørdager med Julebord & Show)

Juletallerken

Svineribbe, kjøttkaker, julepølser rødkål og surkål.
Med ønsket dessert og kaffe.
(kun enkelt-arrangement utenom lørdagene nevnt nedenfor)

Pris pr. kuvert julebord

kr 395,-

Vårt store Juleeventyr arrangeres kun for grupper på minimum



200 gjester, med unntak av lørdag den 29.11 og lørdag den 6.12 da vi arrangerer Julebord & Show.

JULETAPAS, "VILT" til hovedrett og en spennende DESSERT.

Forrett-buffet: JULETAPAS anrettet på småbord
Små Grillspidd med Tandoorimarinert Kalkunfilet
Koriandermarinerte Tigerscampi
Wraps med Julesylte og Ruccola
Spareribs BBQ
Wraps med Rakørret i Creme Fraiche og Gressløk

Hovedrett på Tallerken:

Valg 1:

Mandelristet Ørretfilet anrettet med skalldyr og rømmesaus.
Agurksalat og nykokte mandelpoteter

Valg 2:

Gårdens Møre Reinsdyrstek med fløtesaus, ristet skogssopp,
Karamellisert sølvløk, minigulrøtter, Maldonbakte Gourmetpoteter

Valg 3:

Rosastekt Rypebryst med blåbærsaus, grønnsaksratatouille,
Portvinsmarinert pære, Pariserpotet

Dessert: Hjemmelaget Isparfait med whiskyflamberte multer, rosettbakels

Valg 1: 520,- (juletapas, hovedrett 1 og dessert)

Valg 2: 550,-

Valg 3: 630,-

Overnatting & priser & info:

Inntil 55 senger på 19 rom kr 440 inkl.frokost pr. pers.

Gløgg 75,- pr stk og 35,- pr stk uten alkohol.

Fatøl, aquavit, drinker kr 75+.

Gildehallen har 160 m2 dansegulv, scene og lysutstyr.

Vi har skjenkerett og bar med alle rettigheter med fatøl, viner og drinker.
(Medbrakt er ikke tillatt) Vi tar kredittkort AmEx, Eurocard, Visa, Diners.

For mer opplysninger se www.oleberg.no eller kontakt oss på
tlf 62 36 01 08 eller 90 89 84 25.

Vennlig hilsen
Nedre Berg Gård
Ole Berg

