



ANNO 1875
Vapenmagasinet
KRONBERGSHED

LOKSTALLET
CATERING
www.lokstalletalvesta.se



GOD
jul

Jul på Vapenmagasinet

Välkomna att avnjuta en julig kväll i fantastisk miljö på Vapenmagasinet med den unika möjligheten att få kvällen precis som ni vill ha den.

Tillsammans med Ola på Lokstallet Catering erbjuder vi julfest för ert företag! Med lång erfarenhet av julbord och fokus på närproducerade råvaror var det ett lätt val att samarbeta.

Hos oss har ni hela huset för er själva. Vi är med er under kvällen och hos oss kan ni välja att ordna med alkohol själva eller låt oss sköta det också. På så sätt kan ni enbart komma och njuta av kvällen.

Från 25 personer till 100 personer.

Vi erbjuder julfest från 1 december till 19 december.

Varmt välkomna att kontakta oss för bokningsförfrågan på:
info@vapenmagasinet.com

Juliga hälsningar,
Lena och Linnéa, Vapenmagasinet
Ola, Lokstallet Catering



Julbord

Mingel

Glögg, russin och mandel
Pepparkaka med ädelostkräm

Kalla delen

Löksill
Senapssill
Kräftsill
Lokstallets julsill med apelsin och nejlikor
Fläder- och limesill
Stekt inlagd strömming
Matjessilltårta på kavring
Inkokt laxfilé med dillmajonnäs och sparris
Gravad lax med hovmästarsås
Varmrökt laxfilé med citronsmak
Ägghalvor med majonnäs och räkor
Griljerad Julskinka från Lokala grisar
Husets rostbiff av innanlår serveras med potatissallad och syltlök
Rökt kalkonbröst
Åkes kalvsylta med rödbetssallad
Smålandskorv med lingonchutney
Husets sallad med grönkål, granatäpple och valnötter
Picklade grönsaker med smak av ingefära
Två sorters senap
Vörtbröd, husets bröd och fröknäcke
Smör

Varma delen

Dillkokt potatis till sillen
Janssons frestelse
Husets köttbullar
Prinskorv
Isterband
Glöggmarinerade revben
Omelett med champinjonstuvning
Rödkål
Brunkål
Dopp i grytan

Dessert

Ostbricka med brieost och julost
Kex
Hembakade kakor
Husets hemkokta godis
Godisskål
Ris à la Malta med bärkompott
Polkapannacotta
Ostkaka med jordgubbssylt och vispad grädde
Fruktsallad
Kaffe och struva

525 kr/person, exkl. moms





Julig trerätters

Mingel

Glögg, russin och mandel
Pepparkaka med ädelostkräm

Förrätt

Jultapas på planka
Löksill, Gubbröra med fröknäcke, färskröktlax
med pepparrotsgrädde, ägg med Skagen, senaps-
griljerad skinka, rödbetssallad, rökt korv och lagrad
cheddar

Huvudrätt

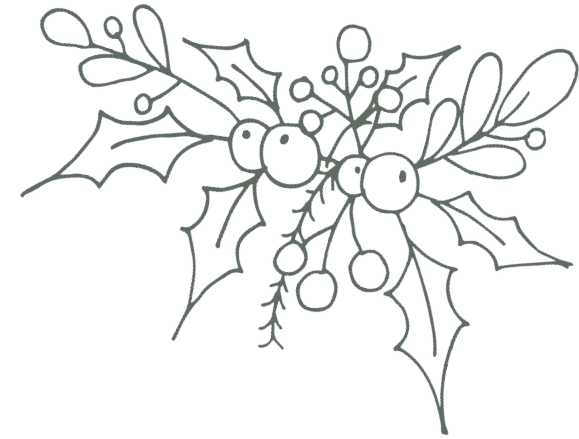
Renfilé serveras på gräddstuvad grönkål, toppat
med syrad rödkål, glöggdoftande rödvinssky och
skogssvamp samt potatisgratäng

Dessert

Saffranspannacotta med pepparkakscrunch och
kanderade nötter

565 kr/person, exkl. moms





Dryckespaket

Vill ni själva ordnar med dryck till er, eller vill ni bara komma uppklädda till Vapenmagasinet och låta oss ta hand om allting, från start till slut?

Under kvällen kommer ni att ha möjlighet att köpa mer dryck på plats.

Vi erbjuder nedan ett dryckespaket;

Vinglögg

Två glas vin eller två starköl

1 snaps

1 avec till kaffet

260 kr/person, exkl. moms

Vill ni köpa till dryckesbiljetter finns det också;

Dryckesbiljetter

33 cl öl eller ett glas vin

65 kr/st, exkl. moms

Vi erbjuder även alkoholfria dryckespaket, kontakta oss för pris.