



# MATERIET

Stockholm

## MATERIETS JULBORD 495:- Minimum 30 personer

### KALLT

- Ägghalva med sikromscreme & gräslök (ÄGG, FSK)
- Örtagårdssill med smörgåskrasse (FSK, MLK, ÄGG, SVA)
- Vår egenkryddade krämiga senapssill (FSK, SEN, MLK, ÄGG, SVA)
- Matjessill med hackad rödlök, gräslök och gräddfil (FSK, MLK, SVA)
- Varmrökt lax med dill och citronmajonnäs (FSK, ÄGG)
- Gravad lax med råmarinerad fänkål, hovmästarsås & citron (FSK, SEN, SVA)
- Västerbottenpaj med löjrom, citroncreme & gräslök
- Krämig rödbetssallad med äpple, citron & pepparrot (ÄGG, SEN, SVA)
- Julens charkuterier (Gustafskorv & Älgkorv)
- Griljerad julskinka från utvalda svenska gårdar med Materiets egna senapsblandning (GLU, ÄGG, SEN)
- Grönkålssallad med apelsin, gula russin, tranbär, & rostade frön (SEN, SVA)
- Julens två ostar från svenska gårdsmejerier med kex, druvor & Materiets ekologiska kanel- & äppelchutney (MLK, GLU, SVA)
- Vörtbröd, spisbröd & vispat smör (GLU, MLK)

### VARMT

- Dill &- gräslöksslungad potatis från Gotland med brynt smör (MLK)
- Materiets ekologiska & julkryddade köttbullar (ÄGG, MLK) LAKTOSFRI & GLUTENFRI
- Ekologisk prinskorv
- Janssons frestelse (MLK, FSK) LAKTOSFRI & GLUTENFRI

### DESSERTER

- Mjuk pepparkaka med glasyr
- Saffranspannacotta med syrliga lingon & pepparkakskross (MLK, GLU)
- Blandat julgodis

**MATERIETS GRÖNAJULBORD 495:-**  
Minimum 30 personer

**Kallt**

- Inlagd aubergine med lök, morot & lagerblad (SVA)
- Vegansk ört"sill" på zucchini med krasse
- Säsongens picklade rotfrukter med kryddpeppar & lagerblad (SVA)
- Ägghalva med citroncrème, tångkaviar & färsk dill (ÄGG, MLK)
- Krämig rödbetssallad med äpple, citron & pepparrot (ÄGG, SVA, SEN)
- Helbakad blomkål med äppelvinägrett, nejlika & kanel (MLK, SVA, SEN)
- Grönkålssallad med apelsin, gula russin, tranbär, & rostade frön (SEN, SVA)
- Saltbakad rotselleri marinerad i färska örter med svampcrème & vattenkrasse (MLK, SVA)
- Julens två ostar från svenska gårdsmejerier med kex, druvor & Materiets ekologiska kanel- & äppelchutney (MLK, GLU)
- Blandat bröd med vegansk örtfärskost (GLU)

**VARMT**

- Dillkokt Gotlandspotatis
- Vegansk "Janssons frestelse" på rotfrukter & skogssvamp LAKTOSFRI & GLUTENFRI
- Veganska "köttbullar" med kryddpeppar & nejlika (SOJ, GLU, SEN)
- Chèvregratinerade ekologiska betor med rosmarin, honung & sherryvinäger (MLK, SVA)
- Apelsinkokt rödkål (SVA)

**DESSERTER**

- Mjuk pepparkaka med glasyr
- Saffranspannacotta med syrliga lingon & pepparkakskross (MLK, GLU)
- Blandat julgodis

## MATERIETS JULTALLRIK 249:-

Minimumm 30 personer

Levereras portionsförpackade i brun rektangulär bagasseform med transparent lock av återvunnen plast och material.

### KALLT

- Örtagårdssill med smörgåskrasse (FSK, ÄGG, MLK)
- Griljerad julskinka från svenska gårdar med Materiets egna senapsblandning (ÄGG, GLU, MLK, SEN)
- Materiets ekologiska & julkryddade köttbullar (ÄGG, MLK) LAKTOSFRI & GLUTENFRI
- Krämig rödbetssallad med äpple, citron & pepparrot (ÄGG, SEN, SVA)
- Grönkålssallad med apelsin, gula russin, tranbär, rostade frön (SEN, SVA)
- Syrlig inkokt lax med dillemulsion, picklad gurka & vörtkrisp (FSK, SVA, ÄGG, GLU)
- Ägghalva med sikromscrème & gräslök (ÄGG, FSK)
- Potatissallad med gräslök, senap & hyvlad lök (SEN, SVA)
- Vörtbröd, knäckebröd & vispat smör (GLU, MLK)
- Kex & ädelost (MLK, GLU)

### TILLÄGG VARMT LEVERERAS SOM BUFFÉ

- Ekologisk prinskorv 45:-
- Janssons frestelse (MLK, FSK) LAKTOSFRI & GLUTENFRI 45:-
- Chèvregratinerade ekologiska betor med rosmarin, honung & sherryvinäger (MLK, SVA) 35:-

## GRÖN JULTALLRIK 249:-

Minimumm 30 personer

Levereras portionsförpackade i brun rektangulär bagasseform med transparent lock av återvunnen plast och material.

### KALLT

- Vegansk ört"sill" på zucchini med krasse
- Saltbakad rotselleri marinerad i färska örter med svampcrème & vattenkrasse (MLK, SVA)
- Grönkålssallad med apelsin, gula russin, tranbär, & rostade frön (SEN, SVA)
- Ägghalva med citroncrème, tångkaviar & färsk dill (ÄGG, MLK)
- Krämig rödbetssallad med äpple, citron & pepparrot (ÄGG, SEN, SVA)
- Helbakad blomkål med äppelvinägrett, nejlika & kanel (MLK, SVA, SEN)
- Grönkålssallad med apelsin, gula russin, tranbär, & rostade frön (SEN, SVA)
- Potatissallad med gräslök, senap & hyvlad lök (SEN, SVA)
- Vörtbröd, knäckebröd & vispat brynt smör (GLU, MLK)
- Kex & ädelost (MLK, GLU)

### TILLÄGG VARMT LEVERERAS SOM BUFFÉ

- Vegansk "Janssons frestelse" på rotfrukter & skogssvamp 35:-
- Veganska "köttbullar" med kryddpeppar & nejlika (SOJ, GLU, SEN) 45:-
- Chèvregratinerade ekologiska betor med rosmarin, honung & sherryvinäger (MLK, SVA) 35:-

## JULMINGEL 395:-

- Resteksstubble med pepparrot & dill
- Smörrebröd med rödbetssallad & köttbullar
- Miniburgare på pulled pork med julig kryddning
- Västerbottenpaj med citroncreme & tångkaviar
- Gubbröra med kavringkross
- Krispig grönkålspizza med ädelost, fikon & rostade valnötter
- "Skagenroll" Skagenröra i brioche. Toppas med löjrom & gräslök
- Blandat julgodis

## DRYCK

- Julmust 29:-
- Julöl 39:-  
*Alkoholfri*
- Glögg i engångstermos 595:-  
*Alkoholfri glögg passande för 20 personer. inklusive mandlar, russin, pepparkakor & muggar*

## FIKA

- Lussekatt 39:-  
*(GLU)*
- Veganska saffransbullar 49:-  
*(GLU)*
- Julens rawball 39:-

## LEVERANSER

Julbordsleverans ink. uppdukning & tillhörande skyltar

Innanför tull 795:-

## KONTAKTA OSS

Catering@materiet.com

08-848486

Materiet Stockholm / #MATFÖRALLATILLFÄLLEN

