

Til bedrifter i Verdal, Levanger og Steinkjer

Bakketun folkehøgskole ønsker å gå ut med et tilbud om julelunsj for bedrifter i år. Vi sender elevene hjem til jul 16. desember i år, og ønsker derfor å tilby både catering av julelunsj med dessert og julelunsjbuffet på Bakketun.

Vi tilbyr julekoldtbord for catering fra 1. november til 18. desember, og julelunsjbuffet i den flotte matsalen vår på Bakketun folkehøgskole den 17. og 18. desember på dagtid.

Ta gjerne kontakt med oss for forespørsel på mail:

Kjøkkenleder Siv Kristin: Lillemor_nilsen@hotmail.com, eller tlf. 90137225.

Skolens kontor: adm@bakketun.fhs.no, eller tlf. 74049100

Skolens kjøkken kan tilby:

Catering av julelunsj:

- Kald skinkestek, Roastbeef, Juleskinke
- Spekemat
- Lefseruller med pulled pork
- Alt. 1: Langtidsstekt kalkunbryst med appelsinsaus og saltbakte poteter
- Alt. 2: Helstekt okse ytrefilet med saltbakte poteter og rødvinssaus
- Varmrøkt laks røkt på Bakketun, røykalaks, lefseruller med røykalaks-krem
- Potetsalat, Waldorfsalat, Julesalat med rødkål, appelsin og valnøtter
- Eggerøre
- Aioli
- Godt brød til
- Riskrem med bærsaus



Pris: Kr. 395,- pr pers.

Hentes gjerne, eller vi kan ordne med levering for 300,- innen Verdal, 400,- Steinkjer, Levanger

Julelunsj på Bakketun:

Onsdag 17. desember og torsdag 18. desember

- Kald skinkestek, Roastbeef, Juleskinke
- Spekemat
- Lefseruller med pulled pork
- Alt. 1: Langtidsstekt kalkunbryst med appelsinsaus og saltbakte poteter
- Alt. 2: Helstekt okse ytrefilet med saltbakte poteter og rødvinssaus
- Varmrøkt laks røkt på Bakketun, røykalaks, lefseruller med røykalaks-krem, ulike slidetyper
- Potetsalat, Waldorfsalat, Julesalat med rødkål, appelsin og valnøtter
- Eggerøre
- Aioli
- Godt brød til
- Riskrem med børsaus
- Dessert: Hjemmelaget riskrem og børsaus eller karamellpudding
- Mineralvann kan kjøpes på Bakketun

Pris: Kr. 450,- pr pers.

NB! Vi ordner alle dietter/allergier, bare gi beskjed på forhånd.

Hilsen oss på Bakketun folkehøgskole 😊

