

JULETAPAS

Små rettar – store smakar til førjulstida



Jul er tida for gode smakar og hyggelege stunder.
Med vår juletapas får du klassiske julerettar servert som
elegante smårettar – perfekt for firmafestar, venelag eller ei
ekstra god førjulssamling heime.
Vi brukar lokale råvarer og lagar alt med omtanke, slik at du
kan nyte ekte julestemning utan stress og styr.





Vel mellom tre storleikar på juletapas

Liten juletapas

Kalde rettar

Kalkun med waldorfsalat
Fenalår med potetsalat
Juleskinke med chilisylte
Røykelaks med eggerøre
Grav laks med sennepssaus
Spekemat anretning
Tomatsalat med ferskost og basilikum
Marinerte oliven
Aioli, Smør, Rømme
Focaccia
Smørstekt loff

Dessert

Crema Catalan serveres med
kirsebærkompott smaksatt med konjakk
og karamellisert hvit sjokolade

395,-
per person

Medium juletapas

Kalde rettar

Kalkun med waldorfsalat
Fenalår med potetsalat
Juleskinke med chilisylte
Røykelaks med eggerøre
Grav laks med sennepssaus
Rugbrød toppet med julesild
Tomatsalat med ferskost og basilikum
Marinerte oliven
Spekemat anretning
Ostefat
Aioli, smør og rømme
Focaccia og smørstekt loff

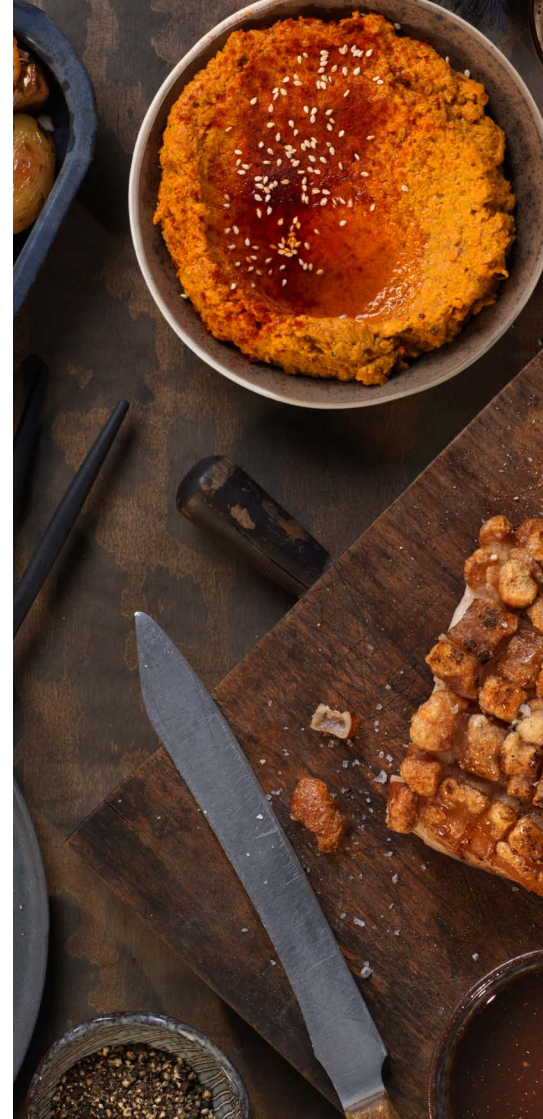
Varmmat

Dampet Pinnekjøtt fra Ole Ringdal
Brudevoll mør
Smørdampet mandelpotet
Kålerabbistappe
Heimelaga rødkål

Dessert

Appelsin og kanel ostekake på
pepperkakebunn serveres med vanilje
marinerte bær

545,-
per person





Bilde: Matprat

Stor juletapas

Kalde rettar

Kalkun med waldorfsalat
Fenalår med potetsalat
Juleskinke med chilisylte
Røykelaks med eggerøre
Rugbrød toppet med julesild
Syltecanapeer toppet med sennepssaus
Spansk potetsalat
Bakt søtpotet med feta krem
Tomatsalat med ferskost og basilikum
Pepperkake toppet med blåmuggost og marmelade
Marinerte oliven
Ostefat
Spansk spekemat
Dadler i bacon
Aioli, smør og rømme
Focaccia og smørstekt loff

Varmmat

Dampet Pinnekjøtt fra Ole Ringdal
Bokna svineribbe

Brudevoll mør
Smørdampet mandelpotet
Kålerabbistappe
Heimelaga rødkål
Heimelaga surkål

Dessert

Appelsin og kanel ostekake på
pepperkakebunn serveres med vanilje
marinerte bær
Creme Catalan serveres med
kirsebærkompott smaksatt med konjakk
og karamellisert hvit sjokolade

695,-
per person



For bestilling
havilahotels.no

booking.hotels@havila.no

tlf: 700 45 100

*På nettsida vår finn du kontaktinformasjon til alle hotella våre,
oversikt over tenester, opplevingar, plasseringar – og mykje meir.
Her kan du òg fylle ut vårt bookingskjema for å reservere
julebord, overnatting eller andre opplevingar.*





HAVILA HOTEL IVAR AASEN

Utgiver

Havila Hotels AS

Design

Anna Grau (Havila Hotels AS)

Fotografar

*Matprat (Sara Johannessen, Mari
Svenningsen,*

Forbehold

*Vi har gjort vårt ytterste for at all informasjon i denne
katalogen er både riktig og oppdatert, men tek forbehold
om trykkfeil og endringer.*

© August 2025



