



Borgstua



Julemeny

Borgstua

Navnet Borgstua (trøndersk uttale: Bårstua) har historisk sus over seg tilbake til middelalderen. I en borg var Borgstua forbeholdt tjenere og krigere, og det var her de oppholdt seg, spiste og sov. Senere i historien hadde alle store gårder og handelssteder sin Borgstue – i utgangspunktet et sted for de mannlige tjenerne. «Bårstuprat» henspiller på den litt røffe samtalekulturen som preget stedet.

Julelunsj

En lunsjbuffét som er en enklere variant enn selve Julebuffeten vår. Inkluderer ribbe, sild, kald- og varmrøkt fisk, kaldskårne kjøttretter og våre egne julesalater.

295,- pr pers

Julebuffét

En stor buffét med alt som hører til i julen. Ribbe, pinnekjøtt, hjemmelaget sild, kald- og varmrøkt fisk, kaldskårne kjøttretter, våre egne julesalater, surkål og annet tilbehør. Lutefisk serveres med et tillegg på 75,- per person.

525,- pr pers

Dessertbuffét

En klassisk juledessertbuffet med alt du måtte ønske deg av julens søtsaker.

170,- pr pers

NB:

Minimum 15 personer ved bestilling av buffét.
Selskaper på mer enn 30 personer får hele lokalet for seg selv uten ekstra kostnad.



Klassisk juletallerken

med ribbe, julepølse, medisterkake, rødkål,
potet, julesaus og sviske.

325,-

Pinnekjøtt

Serveres med mandelpotet,
vossakorv, rotstappe og pinnekjøttkraft.
2 ganger servering.

495,-

Lutefisk

Serveres med de klassiske tilbehørene
som lefse, flatbrød, bacon, sirup, brunost, sennep
og sennepssaus. 2 ganger servering.

495,-

3 retters julemiddag

Sild og spekemat

Det mest klassiske av Norsk tradisjonskost
med tilbehør, serveres på fat.

Reinsdyr

Variasjon på kål, confitert perlepotet med
parmesan, steinsoppsaus og sellerirotkrem.

Multemousse

Brunostkrem og krokan.

545,- pr pers

(Hele selskapet må velge samme meny)

NB:

For selskaper over 10 personer ønsker vi å motta bestilling
på forhånd. Eksempel på bestilling: Selskap på 10 stk: 4 klassisk juletallerken,
2 pinnekjøtt og 4 lutefisk.

Julemeny



Grunnbeløp

Alle selskap som ønsker bistand med oppdekk,
nedrigg og servering blir påført et grunnbeløp på kr. 3500,-*
(ved Skogheim er det 5500,-)

Dette inkluderer:

Vasking, bruk av prosjektor og lerret (etter avtale),
dekking med hvite duker,
servitører, bartendere, evt. medbrakte
kaker, anlegg for spilling av mekanisk musikk og
rigging av restaurant/lokale etter eget ønske.
Ekstra vaktbehov kan komme i tillegg
ved større selskap.

*Grunnbeløp kan korrigeres
i forkant hvis behovet viser seg å bli
mindre enn beskrevet.

Kansellering

Frister for kansellering og øvrige bestillingsfrister
blir gitt i tilbud ved reservasjon.