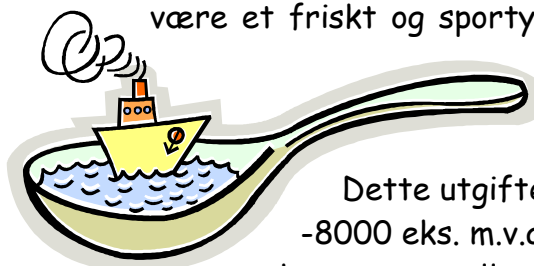


Vi på Revierhavnen Kro fortsetter med julebord atter et år.

Til gamle og nye gjester, eller de det måtte angå!

Vi på Revierhavnen Kro har tenkt å arrangere julebord her på øya igjen. Dette kan være et friskt og sporty alternativ til "stivpyntede" restauranter i byen.



Man blir fraktet ut i båt tilpasset årstiden og størrelsen på selskapet.

Dette utgiften må dekkes av hvert enkelt selskap pris kr 7000 -8000 eks. m.v.a. tur - retur Aker brygge ved Herbern marina, avhenge av en eller to hentinger hjem på natten.

Vi kan formidle kontakt til en båt, Freikoll som vanligvis kjører våre selskaper. Vi har da avtale om frakt ut mellom kl 18.00 og 19.30.

På øya står dere fritt til å bestemme mat og underholdning. Vi har et husband, trio eller duo som kan leies inn hvis man ønsker å ha dans. Ca. pris kr. 10000,-trio eller 7000,-duo og DJca kr.6000,-inkl.annlegg.

Vi har et minimum på 40 kuverter som det må betales mat for, selv om selskapet skulle bli mindre en det. Ved selskaper hvor oppmøte er under 40 pers tilkommer også et gebyr kr, 200,- per pers under minimumet 40 kuverter.

Vi serverer varm buffèt med julemat, hvor man kan velge å ha flere alternativer eller bare en bestemt rett.

Buffèt med flere retter:

Lutefisk, pinnekjøtt, julemat (ribbe, medisterpølse og medisterkake).
Alt servert med tilhørende garnityr.

409.- pr. person

Eller hvis dere har egne ønsker om meny, ønsker priser på desserter eller drikkevarer ta kontakt for en prat. Vi kan treffes på

telefon 22675350, mail. revierhavnen@herrnilsen.no eller Odd Arne mob. 92025728



Vi kan tilby følgende valgfritt tillegg som forrett til buffèten.

Hvitvinsdampede blåskjell i urte-hvitløkskremsauss

Rakfisk m/ samme tilbehør som rakfiskbuffèten

Gravlaks & røket laks m/ eggerøre, sennepsaus & baguetter

Kr. 98,- pr. person

Rakfiskbuffèt:

Rakfisk, purreløk, rødløk, rødbeter, poteter, rømme,
smør, flatbrød, erter brød, lefse.

kr.320.- pr. person

Desseter .

*Hjemmelagd karamellpudding	kr. 82,-
*Frisk fruksalat m/ krem	kr. 79,-
*Multekrem	kr. 86,-
*Riskrem m/ rød saus	kr. 72,-
*Marinerte bjørnebær m / vaniljeis & eggelikør	kr. 84,-
*Kroas ostekake m/ fruktcoulis	kr. 79,-
*Bestemors eplekake m/ vaniljeis & fruktcoulis	kr. 76,-
Kokkens Creme Brulee	kr. 82,-

Desseter kan også serveres på bufftet:

*Valg av 2 typer desseter kr. 89,-

*Valg av 3 typer desseter kr. 99,-

Menyen må være avtalt på forhånd.

Hvis dere har egne ønsker om meny, ta kontakt for en prat.

Hvis det er noe mer dere ønsker å vite, så er Odd Arne kontaktpersonen.

Revierhavnen Kro: 22675350

Mail: revierhavnen@herrnilsen.no

Odd Arne Mobil 920 25 728.

Drikkevarer

$\frac{1}{2}$ l Pils kr 64,-

$\frac{1}{2}$ l Bayer kr 66,-

$\frac{1}{2}$ l min. vann kr 42,-

Fl. Lettøl/ alkohol fri øl kr 39,-

Gl husets vin rødt eller hvit kr 66,-

Fl husets vin rødt eller hvit kr 294,-

Kaffebuffe (drikk så mye kaffe man ønsker) kr 45,-

4 cl brennevin kr 74,-

(cognac, vodka, gin, rom, aquavit, osv...)

4 cl brennevin XO kr 98,-

