JULEMENY 2026

Hotell Jeløy Radio

Julen er tid for gode smaker, hyggelige møter og små øyeblikk som blir til gode minner.

På Jeløy Radio ønsker vi julen velkommen med levende lys, fyr på peisen og en meny inspirert av sesongens beste råvarer.

Vår kjøkkensjef har komponert en fristende meny med både tradisjonelle julesmaker, og spennende alternativer med vekt på kvalitet og gode lokale produsenter.

Vår sommelier hjelper dere gjerne med å finne drikke som harmonerer med måltidet.

Minimum 10 gjester

Vi ber om at selskapet samles om én felles selskapsmeny. Enkelte råvarer kan endres etter sesong og tilgjengelighet.

Priser

3 retter – kr 850,-
4 retter – kr 950,-
5 retter – kr 1 050,-

Velbekomme og hjertelig velkommen til bords!

Sensitivity: Internal

Forretter

Ferske østers
tre ulike smaksvarianter
maks 20 pers
(bløtdyr)

***

Jordskokksuppe
ristet rugbrød og sprø kantarell
(melk, rug)

***

Vaffel med Rørosrømme og løyrom fra Femunden, finhakket rødløk
(egg, melk, hvete, fisk)

***

Reinsdyrfilet gravet med Morsa akevitt
pisket tyttebærrømme og syltet rødløk
(melk)

Hovedretter

Juletallerken med ribbe, medisterkake, julepølse, rødkål,
fløtesaus og dampede poteter
(melk, hvete, soya)

***

Rosastekt andebryst fra Vestfold
pastinakkpuré, kryddermarinert rødkål, bakt gulrot
og portvinssaus med tyttebær
(melk, sulfitt)

***

Pannestekt kalvefilet
smørstekt sopp, bakte beter
Pommes Anna, rødvinssaus
(melk, sulfitt)

***

Sensitivity: Internal

Ovnsbakt kveite
hvitvinssaus med ørretrogn, gulrotpuré, smørdampet purre,
grønnkål og hvitløksbakte poteter
(fisk, melk)

Desserter

Hjemmelaget fløteis med ekte vanilje fra Tahiti
olivenolje, karamelliserte mandler og flaksalt
(melk, egg, mandler)

***

Brunost panna cotta
eplekompott og havrecrumble med svarthavre fra Tveter gård
(melk, havre)

***

Hjemmelaget krydderkake
kaffe- og cognacis, multecoulis og nøttekrønsj
(melk, egg, hvete, hasselnøtt)

***

Sesongens oster fra Rygge Meieri
hjemmebakt nøttebrød, gulrotgranité
(melk, hvete, hasselnøtt, valnøtt, egg)

Spesialkost

Vi ønsker at alle gjester skal få en god opplevelse hos oss. Dersom du har allergier eller spesielle ønsker til kosthold, tilrettelegger vårt kjøkken gjerne med egne retter basert på dagens råvarer.

Vi lager gjerne også vegetarretter basert på sesongens råvarer.

Chambre séparée

Ønsker dere en mer privat og stemningsfull ramme rundt måltidet,
dekker vi gjerne opp i et eget vakkert rom.
Tillegg kr 200,- pr person.

Sensitivity: Internal