

NyårsCatering

31 December 2025

LÅT OSS ORDNA MATEN PÅ ÅRETS SISTA DAG.
HÄMTA HEM FREDHOLMS NYÅRSMENY.
VOILA, BARA ATT VÄRMA OCH SERVERA.

Välj två eller tre rätter. Du förbeställer direkt och hämtar på nyårsafton.
Allt är professionellt tillagat och förberett för att du på ett enkelt sätt skall kunna servera en fantastisk nyårsmeny hemma. Smart förpackat. Tydliga, enkla instruktioner medföljer.
Vår nyårsmeny består av första klassens råvaror. Svensk oxfilé, riktigt smör och en makalöst fin bergtunga. Allt tillagat på ett hantverkmässigt vis, med stolthet och mycket kärlek.
Inget fusk. Inga halvfabrikat. Mat på riktigt. Real Food. Det är så vi jobbar på Fredholms.

MENY

FÖRRÄTTER

Räk och hummerskagen

Smaksatt med dill, pepparrot och citron, serveras med rågrödskrutonger, toppas med forellrom.

Kantarell & tryffelsoppa

Krämig tryffeldoftande kantarell och murkelsoppa serveras med hembakt surdegsbröd.

VARMRÄTTER

Tournedos på Oxfilé

Serveras med en potatiskaka smaksatt med timjan, vitlök och en helt ljuvlig Madeirasås. Cockailtomat, zucchini och sockerärter.

Champagnepocherad bergtunga

Serveras med hummersås och en potatispuré smaksatt med brynt smör. Cockailtomat, zucchini och sockerärter.

Rödbets & getostbiffar

Serveras med en magisk potatiskaka, rostad jordärtskocka och lökemulsion. Cockailtomat, zucchini och sockerärter.

DESSERT

Fransk chokladterrin

med vispad citronpannacotta serveras med halloncrisp och färska bär.

Frågor och beställning:

044-12 07 00

mat@fredholms.com

TVÅ RÄTTER **495:-**

TRE RÄTTER **565:-**

Två rätters meny: välj varmrätt, förrätt *eller* dessert. 495:-

Tre rätters meny: välj förrätt, varmrätt *och* dessert. 565:-



Catering 
slappna av, vi tar hand om dig

ÖPPET FÖR AVHÄMTNING
NYÅRSAFTON 31 DEC 11-14

Blekingevägen 6, Kristianstad. 044-12 07 00 www.fredholms.com

