Casa Montagna

RISTORANTE ITALIANO

24.12.2026

Juleaften

Her feirer vi julen med ekte håndverk,
hjemmelaget mat og fjellheimens ro

3 retter · 999 NOK per person

FORRETT

Gravlaks

Marinert i rødbeter og dill,
med pepperrotkrem på focacciatoast

HOVEDRETT · VELG ÉN

Juletallerken

Svineribbe med sprøstekt svor, medisterkaker, julepølse, surkål, rødkål og mandelpoteter. Serveres med tyttebærrøre og julesaus

eller

Pinnekjøtt

Fra Pers kjøkken. Servert med vossakorv, rotmos, mandelpoteter og sjysaus. Servert to ganger

DESSERT

Riskrem

Med bringebærsaus

ANBEFALT DRIKKE

Øl

Ringnes Juleøl, flaske	135,-
Aass Juleøl, flaske	135,-
Carlsberg 0,4 l	130,-
Poretti 0,4 l	135,-

Akevitt

Gammel Opland	105,-
Arvesølvet	105,-

Vin

Casa Montagna rød	190,- / 890,-
Casa Montagna hvit	190,- / 890,-

glass / flaske – vår egen husvin – passer godt til julematen

God jul!

ALT HJEMMELAGET

Casa Montagna

RISTORANTE ITALIANO

24.12.2026

Christmas Eve

We celebrate Christmas with true craftsmanship, homemade food and the calm of the mountains

3 courses · 999 NOK per person

STARTER

Cured Salmon

Gravlaks

Marinated in beetroot and dill,
with horseradish cream on focaccia toast

✦

MAIN COURSE · CHOOSE ONE

Christmas Plate

Juletallerken

Pork belly with crispy crackling, pork patties, Christmas sausage, sauerkraut, red cabbage and almond potatoes. Served with lingonberries and Christmas gravy

or

Cured Lamb Ribs

Pinnekjøtt

From Pers kjøkken. Served with Voss sausage, mashed swede, almond potatoes and natural jus. Served twice

✦

DESSERT

Rice Cream

Riskrem

Norwegian Christmas rice pudding with raspberry sauce

RECOMMENDED DRINKS

Beer

Ringnes Juleøl, bottle	135,-
Aass Juleøl, bottle	135,-
Carlsberg 0,4 l	130,-
Poretti 0,4 l	135,-

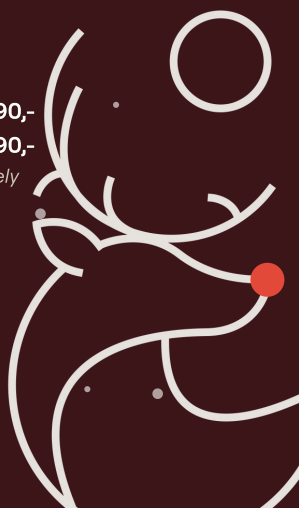
Aquavit

Gammel Opland	105,-
Arvesølvet	105,-

Wine

Casa Montagna red	190,- / 890,-
Casa Montagna white	190,- / 890,-

glass / bottle – our own house wine – a lovely match for Christmas food



Merry Christmas!

EVERYTHING HOMEMADE