



JULEFROKOST 1

Marinerede sild med hjemmelavet karrysalat og 1/2 æg

Lun rødsættefilet med remoulade og citron

Hjemmelavet rejesalat

Hjemmelavet leverpostej med bacon og champignons

Vendsysselsk grønlankål med glaseret hamburgerryg

Stuvet hvidkål med stegt, letrøget medister

Brunede kartofler, kanelsukker, sennep og hjemmesyltede rødbeder

Hjemmelavet ris á l'amande med kirsebærsauce

Pris fra 20 kuverter

kr. 179,00

Pris fra 10 kuverter

kr. 199,00

Ønskes brød og smør pr. kuvert

kr. 15,00

JULEFROKOST 2

Marinerede sild med hjemmelavet karrysalat og 1/2 æg

Vendsysselsk grønlankål med glaseret hamburgerryg

Stuvet hvidkål med stegt, letrøget medister

Brunede kartofler, kanelsukker, sennep og hjemmesyltede rødbeder

Hjemmelavet ris á l'amande med kirsebærsauce

Pris fra 20 kuverter

kr. 125,00

Pris fra 10 kuverter

kr. 145,00

Ønskes brød og smør pr. kuvert

kr. 15,00



JULEFROKOST 3

Lun rødspættefilet med remoulade og citron

Hjemmelavet rejesalat

Tartelet med høns i asparges

Lun ribbenssteg med hjemmelavet rødkål

Hjemmelavet leverpostej med bacon og champignons

Hjemmelavet ris á låmande med kirsebærsauce

Pris fra 20 kufferter

kr. 139,00

Pris fra 10 kufferter

kr. 159,00

Ønskes brød og smør pr. kuvert

kr. 15,00

UTRADITIONEL JULEMENU

Lun laksefarseret rødtungefilet i fløde safransauce

Røget dyrekølle på minisalat med marinerede rødbeder, tørrede tranebær og balsamicocreme

Berberiandebryst med "nøddesauce", timiankartofler, ovenbagte rodfrugter og rødkålssalat med pærer og ristede valnødder

Saint Albray-ost med figner i portvin

Mazarin med nougatcreme og nøddekrokant, serveres med vanilieparfait og brombærkompot

Flûtes og smør

Pris fra 20 kufferter

kr. 220,00

Pris fra 10 kufferter

kr. 240,00