



JuleFrøkost

DISKO, SILD, BRÆNDEVIN OG OVERNATNING

KLASSISK JULEBUFFET

DET KOLDE

- 2 slags sild
- Karrysalat, rødløg, kapers og peberrod
- Fyldte Månsen æg
- Rødbedemarineret laks m. urtecreme

DET LUNE

- Tarteletter m. høns i asprges
- Fiskefilet m. remolade, citron og dild
- Rosastegt andebryst m. svesker
- Flæskesteg fra Hestbjerg m. rødvinsskogt rødkål
- Hvide kartofler
- Brune kartofler
- Brun Sovs

BRØD OG TILBEHØR

- Sprød vintersalat
- Sennep og hjemmesyltede rødbeder og surt
- Groft økologisk hjemmebakket rugbrød af surdej
- Hjemmebakket luftig surdejs flutes med flagesalt og urter

DESSERT

- Risalamande m. kirsebærsovs

PRAKTISK

- Fra 20 personer:
Serveres menuen som buffet.
- Op til 20 personer
Som juleanretning ved bordet.
- Eget lokale muligt fra 20 pers.
ellers mod tillæg.
- Tilkøb:
Band eller Dj på forespørgsel

Pris p.p. inkl. øl, vand, vin ad libitum (6 t.) Kr. 875,-

Pris p.p. uden drikkevarer Kr. 348,-

Tilkøb af natmad p.p. Kr. 110,-