

Julebuffet 2017 - No10

(i eget lokale ved min. 25 personer)

325,-
pr. pers.

Forretter

- Hvide marinerede sild med hjemmelavet karrysalat
- Kryddersild med æbler og kapers
- Stegte julesild med rødbedesalat
- Jule-gravad laks med rævesauce
- Varmrøget laks med peber og marineret kål
- Æg med håndpillede rejer, mayonnaise og citron
- Stegt rødspættefilet med citron og hjemmerørt remoulade
- Varm postej med sprød bacon og ristede svampe
- Tarteletter med høns i asparges
- Grøntsagstærte med svampe, spinat og frisk-ost

Hovedretter

- Frikadeller med sønderjysk hvidkål
- Glaseret skinke med brunede kartofler
- Andeconfit med syltede æbler og ribs
- Sønderjysk kålpølse med hjemmelavet sennep og grønlangkål
- Ribbensteg med hjemmelavet rødkål, hvide kartofler og brun sovs

Rugbrød, franskbrød, grevfedt og smør

Desserter

- Julefromage med hasselnød crunch og syltede appelsiner
- Europas ris a la mande med rom-marinerede kirsebær

Julebuffet 2017 - No10 ALL INCLUSIVE

I eget lokale ved min. 25 personer

Velkomstdrink.

Stor lækker traditionel julebuffet (se ovenfor)
Øl, vand, vine, alm. spiritus (husets rom, gin, vodka, tequila,
whisky og snaps) i 7 timer.

Kaffe og cognac

Hotdogs til natmad

Armbånd udleveres :

gælder også til alm. fadøl/husets vine/vand
i Fox and Hounds i de 7 timer

695,-
pr. pers.

