

Julebuffet 2018 - 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 à la mande med rom-marinerede kirsebær
Honningkager med smørcreme
Rugbrød, franskbrød, kiks og smør

Julebuffet 2018 - No10

ALL INCLUSIVE

I eget lokale ved min. 25 personer
Stor lækker traditionel julebuffet (se ovenfor)
Øl (Carlsberg og juleøl), vand, vine, alm. spiritus
(husets rom, gin, vodka, tequila,
whisky og snaps) i 7 timer.
Kaffe og cognac
Hotdogs til natmad

695,-
pr. pers.

