

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 2017 - 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.

