

### **Julefrokost menu (Den Lille) Minimum 10 personer**

- Marinerede sild med karrysalat og løgringe
- Pandestegt fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron
- Æg og rejer med mayonnaise og caviart
- Flæskesteg med hjemmelavet rødkål
- Grønlangkål med brunede kartofler, medister, sennep og rødbeder
- Hjemmelavet Ris á la Mande med kirsebærsauce
- Inklusiv brød og smør

***Pris pr. kuvert kr. 208,-***

### **Julefrokost menu (Den mellem) Minimum 15 personer**

- Marinerede sild med karrysalat, kapers og løgringe
- Pandestegt fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron
- Æg og rejer med mayonnaise og caviart
- Tartelet med fyld af høns i asparges
- Grønlangkål med brunede kartofler, medister, sennep og rødbeder
- Frikadeller med hjemmelavet rødkål
- Lun leverpostej med champignon og bacon
- Flæskesteg med hjemmelavet rødkål
- Hjemmelavet Ris á la Mande med kirsebærsauce
- Inklusiv brød og smør

***Pris pr. kuvert kr. 238,-***

## **Julefrokost menu (Den store) Minimum 20 personer**

- Marinerede sild med løgringe
- Kryddersild med kapers og løgringe
- Pandestegt fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron
- Æg med rejer, tomat og mayonnaise
- Julelaks med krydderurtdressing
- Kold kogt hamburgerryg samt grov sylte med sennep og rødbeder
- Tarteletfyld med høns i asparges
- Frikadeller med rødkål
- Flæskesteg med hjemmelavet rødkål
- Lun leverpostej med champignon og bacon
- Grønlangkål med medister, brunede kartofler og, sennep og rødbeder
- Hjemmelavet Ris á la Mande med kirsebærsauce
- Osteplanke med syltede nødder og kiks
- Inklusiv brød og smør

***Pris pr. kuvert kr. 318, -***