

Julefrokost menu 1

Marinerede sild med karrysalat.

Fiskefilet med remoulade og citron.

Tarteletter med høns i asparges.

Frikadeller med stuvet hvidkål, samt kanelsukker.

Glaseret skinke med grønlangkål, samt brunede kartofler

Ris a`la mande med kirsebærsauce

120,- ekskl. Brød & smør.

Min. 10 couverter.



Julefrokost menu 2

Marinerede sild med karrysalat.

Røget laks

Fiskefilet med remoulade og citron.

Frikadeller, med stuvet hvidkål og kanelsukker.

Honning marineret skinkesteg, dertil grønlangkål, samt brunede kartofler.

Ris a`la mande med kirsebærsauce.

135,- ekskl. Brød & smør.

Min. 10 couverter.



JULE TAPAS

- Varmrøget laks i purløgscreme
- Rosastegt andebryst på kål, samt friske spirer
- Små krydderdeller med spicy kartoffelsalat
- Grøn kålssalat med honningristede valnødder
- Pain d'epice med blå ost og syltede figer.

155,- ekskl. Brød & smør.

Min. 15 personer.

