

# JULEMENU 2023

## Sammensæt din egen menu

Vi anbefaler ml. 9-12 retter til et mættende aftensmåltid, inklusiv tilbehør og dessert.

Søger i en lettere frokostenretning anbefaler vi 5-8 retter.

Se vores signaturmenu

## Priser er pr. kuvert.

Minimumsantal:

Vælg minimum 4 forskellige retter.

Vælg minimum 8 kuverter af hver ret.

Brød er inklusiv ved bestilling af minimum 15 kuverter.

Brød og smørbar 20kr. pr. kuv.

## Kolde retter (skriv antal af hver ret)

- Hjemmerøget svinemørbrad med agurkerelish \_\_\_\_\_ 20kr.
- Hønsesalat med asparges, ananas og bacon \_\_\_\_\_ 20kr.
- Rullepølse med sky og løg \_\_\_\_\_ 20kr.
- Grisesylte med sennep og rødbede \_\_\_\_\_ 20kr.
- Hjertesalat med røget nakkefilet, aioli og parmesan \_\_\_\_\_ 30kr.

## Tilbehør (skriv antal af hver ret)

- Brun sovs \_\_\_\_\_ 10kr.
- Hvide kartofler \_\_\_\_\_ 10kr.
- Brunede kartofler \_\_\_\_\_ 15kr.
- Grønkålssalat \_\_\_\_\_ 20kr.
- Rødkålssalat \_\_\_\_\_ 20kr.
- Koldmarineret appelsin med granatæble og saltmandler \_\_\_\_\_ 20kr.

## Dessert (skriv antal af hver ret)

- Ris ala mande med kirsebærsauce \_\_\_\_\_ 45kr.
- Brownie og chokolademousse med orangesmag \_\_\_\_\_ 60kr.
- Pannacotta med vanilje og passionsfrugt \_\_\_\_\_ 60kr.
- Cheesecake med hindbær og kiksebund \_\_\_\_\_ 60kr.
- Gammelknas, blåskimmelost, rødkit med syltede abrikoser, tørrede figner, blåbærkompot og kiks \_\_\_\_\_ 85kr.

Dato og afhentningstidspunkt \_\_\_\_\_

Navn: \_\_\_\_\_ Tlf.: \_\_\_\_\_

## Varme retter (skriv antal af hver ret)

- Paneret Fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron \_\_\_\_\_ 25kr.
- Frikadeller med hjemmelavet rødkål (2 stk.) \_\_\_\_\_ 25kr.
- Flæsksteg med hjemmelavet rødkål \_\_\_\_\_ 25kr.
- Medister med hjemmelavet rødkål (2 stk.) \_\_\_\_\_ 25kr.
- Skinke med grønlangkål \_\_\_\_\_ 25kr.
- Kalveculotte med kold æblesalat \_\_\_\_\_ 25kr.
- Lun leverpostej med stegte svampe og bacon \_\_\_\_\_ 20kr.
- Tarteletter med høns i asparges (1 stk.) \_\_\_\_\_ 20kr.
- Confiteret and med rysteribs \_\_\_\_\_ 30kr.

## Retter med fisk (skriv antal af hver ret)

- Marinerede sild med hjemmelavet karrysalat, løg og æg \_\_\_\_\_ 25kr.
- Stegte sild med hjemmelavet karrysalat, løg og æg \_\_\_\_\_ 25kr.
- Æg og rejer med hjemmerørt mayonaise \_\_\_\_\_ 25kr.
- Lakserilette med brødchips \_\_\_\_\_ 25kr.
- Tunmousse med brødchips \_\_\_\_\_ 25kr.
- Hjemmerøget laks med avokadocreme \_\_\_\_\_ 30kr.

## Signatur Julemenu - min. 8 kuv.

(Menuen kan ikke ændres)

### Varmt

*Pandestegt fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron*

*1 stk. tartelet med høns i asparges*

*Leverpostej med stegte svampe og bacon*

*Flæsksteg med rødkål og brunede kartofler*

*Confiteret and med rysteribs*

### Koldt

*Marinerede sild med hjemmelavet karrysalat, løg og æg*

*Hjemmerøget laks med avokadocreme*

*Hjertesalat med røget nakkefilet, aioli og parmesan*

*Hjemmerøget svinemørbrad med agurkerelish*

*Grønkålssalat*

*Hjemmebagt brød, flutes og smørbar*

### Dessert

*Ris ala mande med kirsebærsauce*

*Pr. kuv. 295kr.*