

DEN TRADITIONELLE JULEBUFFET 2017

Marinerede sild, røde sild og karrysild med kapers og løg
Sprøde fiskefileter med remoulade og citron
Gravad laks med rævesauce
Lun leverpostej med sprød bacon og ristede svampe
Ribbenssteg med rødkål
Andebryst med æbler og svesker
Ris a la mande med mandler og kirsebærsauce
Friskbagt rugbrød, lyst brød, smør og fedt

Pris pr. couvert: kr 245,-

Tilvalgsretter á kr 25,- pr. couvert:

½ æg med rejer og mayonnaise
Sylte med urter og laurbær, sennep og rødbeder
Okseroastbeef med pickles og høvlet peberrod
Æbleflæsk
Frikadeller med surt
Glaseret juleskinke med grønlangkål
Julemedister med grov sennep og rødbeder
Blodpølse med kanel og sirup
Spinatsalat med æbler og valnødder
Rodfrugtsalat med Dijón og persille
Rødkålssalat med appelsin og valnødder
Grøntsagstærte

Tilvalgsretter á kr 35,- pr. couvert:

Koldrøget laks med røræg og purløg
3 slags ost med marinerede oliven og syltede svesker.