



Julebuffet 2019

Det kolde

Marinerede hvide sild med hjemmelavet karrysalat
samt kapers og karse

Hjemmelavet stegte sild med grov sennep og dild

Smilende hønsecæg og nordsørejer
med hjemmerørt kryddermayonnaise

Gravad laks med friske urter
hertil rævedressing

Det varme

Friteret paneret rødspættefilet
med grov remoulade og citron

Klassiske tarteletter med høns i asparges

Friskbagt leverpostej toppet med bacon
hertil ristede svampe samt rødbeder

Lune mormor frikadeller
hjemmelavet rødkål

Sprød ribbensteg
serveret med brunede kartofler

Confiteret andelår med rødder

Det søde

Ris a la mande med lun kirsebærsaUCE

Stort frugtfad med udskåret frugt
samt julesmåkager og nødder

Brødet

Friskbagt lyst og groft brød samt rugbrød
serveret med smør og krydderfedt

Pris pr. couvert kr. 275,-

Natmad

Saml selv hotdogs med wienerpølser og jumbo brød
samt pølsemandens klassiske tilbehør

Pris pr. couvert kr. 59,-

Min. 20 couverte

