

SULT

JULEBUFFET

Tirsdag til torsdag 325,- | Fredag til lørdag 395,-

Inklusiv hvidvin, rødvin, øl og sodavand. Bordet er jeres i 1 time og 45 min.

EKSTRA FESTLIGT

Julebuffet inklusiv bobler, snaps* & kaffe
Tirsdag til torsdag: 495,- | Fredag og lørdag: 595,-

*1 flaske snaps pr. 10 personer

Minimum
6 pers.

TILKØB

*gælder hele selskabet

Ekstra time: 150,- pr. person*
(noteres ved booking)

Snaps (70 cl): 350,- pr. flaske

Bobler: 295,- pr. flaske

Filterkaffe: 35,- pr. person*

KOLDE RETTER

Ølandshvede brød

bagt med surdej med pisket smør

Rugbrød

med græskar- og solsikkekerner

Safransyltet sild

med fennikel og porre

Stegt sild

med tranebær, sennep og timian

Karrysild

med kapers, purløg og økologiske æg

Halehængt røget laks

med fynsk rygeost, gulbeder og karsesalat

Økologiske æg

med rejer og urter

Saltbagt selleri

med hasselnødder og æble

SALATER

Rødkålssalat

med appelsin og tranebær

Bitre salater

med granatæble, figner og ristede valnødder

LUNE RETTER

Confiteret andelår

med bagte pigeonæbler og kastanjer

Ribbensteg

med rødkål med æbler og stjerne anis

Stegt medister

med julens krydderier og violet sennep

Friteret torsk

med remoulade og grillet citron

Bagt kål

med linser og allehånde

Confiterede & brune kartofler

Skysauce med urter

DESSERTER

Hjemmelavet Gløgg

med mandler og rosiner

Oste fra nær og fjern

med kiks og syltede abrikoser

"Byg selv" Risalamande

Toppings: Kirsebærsauce, passionsfrugt, citrusfrugter, ristede mandler, mandelkrokant og pistacheemandel