

# 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)

Bobler: 295,- pr. flaske

Filterkaffe: 35,- pr. mand\*

## 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