

SULT

JULEBUFFET

Tirsdag til torsdag 335,- | 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
Snaps: 350,- pr. flaske
Kaffe: 45,- pr. mand*

KOLDE RETTER

Økologisk surdejsbrød & rugbrød
med pisket smør

Hyldeblomstmarineret stegte sild
med syltet løg, dild og allehånde

Rødbedegravad laks
med peberrod, friteret kapers og karse

Halehængt røget laks
med salat af blegselleri, æble og purløg

Rilette på hvid fisk
med rygeost, rudbrødsrumble og
brøndkarse

Gravet svinefilet med rosa peber
med dildsauce, ingefær og syltet kålrabi

Saltbagt økologisk knoldselleri
med hasselnødder, æble og glaskål

SALATER

Rødkåls Kimchie
med appelsin, gulerod og hvide radiser

Aromatiske ris og linser
med tørret frugt, granatæble og safran

Appelsin salat
med bitre salater, burrata, sumak
og saltristede mandler

LUNE RETTER

Kroketter af frilandsgris
med rødder, ingefær og æblerelish

Stegt ribbensteg med sprød svær
med rødkål med varme krydderier

Confiteret andelår røget med gran
med bagte små juleæbler, kastanjer,
andesky og solbær

Friteret torsk
med remoulade på fennikel, estragon
og grillet citron

Bagte økologiske jordskokker, hvidkål og palmekål
med honning gastrik, tranebær og dild

Økologiske ovnstegte kartofler

DESSERTER

Hjemmelavet Gløgg
med mandler og rosiner

Oste fra nær og fjern
med kiks og syltede abrikoser

Risalamande
med kirsebærsauce og sukkerristede mandler

Raw Chokoladekage
på dadler, peanuts og sorte bønner