

# 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

Minimum  
6 pers.

Julebuffet inklusiv Vin, øl, sodavand, bobler, snaps\* & kaffe

Tirsdag til torsdag: 495,- | Fredag og lørdag: 595,-

\*1 flaske snaps pr. 6 personer

### TILKØB TIL JULEBUFFETEN

\*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 Dansk kuller**  
med rygeost, rudbrødsgrubbe 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

**Friteret torsk**  
med remoulade på fennikel, estragon  
og grillet citron

**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

**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