

JULEBUFFET

Vores julebuffet giver jer mulighed for at sammensætte en menu efter jeres ønske. Det er klassikere, som vi kender dem med et twist fra vores kokke.

Kan bestilles i perioden 12. november - 20. december 2024

Mandag til torsdag 445,- Fredag - lørdag 545,- 1 time og 45 min. Ekstra time 150,-

SELSKABSPAKKER

FESTLIG

Fra kl. 18.00-00.00 · Min. 20 personer

Julebuffet over 3 timer inklusiv bobler, salte snacks, øl, vand, vin og kaffe under middagen. Efter kl. 21.00 er der afregning efter forbrug.

795 kr./person

EKSTRA FESTLIG

Fra kl. 18.00-02.00 · Min. 50 personer

Julebuffet over 3 timer inklusiv bobler, salte snacks, øl, vand, vin og kaffe under middagen. Efter kl. 21.00 er der afregning efter forbrug.

1045 kr./person

Få fri bar frem til 23:30 inkl. 3 longdrinks 1295 kr./person

Få fri bar frem til 01:00 inkl. 3 longdrinks 1595 kr./person

Tilkøb

Snaps
0,5 l 550 kr.
4 cl 50 kr.

Praktik

Det er muligt at have livemusik/DJ og dans efter maden. Restauranten kan desuden lejes eksklusivt ved et minimumforbrug på 80.000 kr. Ønskes tallerkenserivering fremfor buffet hører vi gerne jeres ønsker.

Vagttillæg

Efter midnat tillægges et vagttillæg pr time 1860 kr./person inkl. moms.

MENUEN

VELKOMST

Bobler og salte snacks

KOLDE RETTER

Gammeldags modnede karrysild

Æg - purløg - radise - karse

Gammeldags modnede kryddersild

Rødløg - kapers

Rødbedegravet laks

Peberrodscreme - dild

Halehængt røget laks

Salat af blegselleri - æble - purløg

Rillette på hvid fisk

Rygeost - rugbrødscrumble - brøndkarse

Saltbagt økologisk knoldselleri

Ristede hasselnødder - syrlige æbler - glaskål

SALATER

Grønkålssalat

Grønne bønner - granatæble - figer

Bagt butternutsquash

Puré af lollandske rosiner - havtorn - sprød kål

Appelsinsalat

Bitre salater - burrata - sumak - saltristede mandler

LUNE RETTER

Ribbensteg af frilandsgris

Hjemmelavet rødkål med varme krydderier

Confiteret andelår

Bagte små juleæbler - kastanjer - andesky - solbær

Friteret torsk

Remoulade af fennikel - estragon - grillet citron

Bagte økologiske jordskokker

Hvidkål - palmekål - honning - gastrik - tranebær - dild

Økologiske ovnstegte kartofler

Timian - havsalt - sort peber

BRØD

Økologisk surdejsbrød & rugbrød samt glutenfri bolle

Pisket smør & vegansk smør

DESSERTER

Oste fra nær og fjern

Kiks - syltede abrikoser

Risalamande

Kirsebærsauce - sukkerristede mandler

Brownie

Hasselnødder - kikærter - chokolade

Kaffe og sødt

SULT

I CINEMATEKET