

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

MAN-TORS: 445,- / FRE-LØR: 545,- / EKSTRA TIME 150,-

Bordet er jeres i 1 time og 45 min. Menuen er inklusiv drikkevarer

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, rugbrødsgrubbe, brøndkarse

Saltbagt økologisk knoldselleri
Ristede hasselnødder, syrlige æbler, glaskål

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

DESSERTER

Oste fra nær og fjern
Kiks, syltede abrikoser

Risalamande
Kirsebærsauce, sukkerristede mandler

Brownie
Hasselnødder, kikærter, chokolade

Kaffe og sødt

SALATER

Grønkålssalat
Grønne bønner, granatæble, figner

Bagt butternutsquash
Puré af lollandske rosiner, havtorn, sprød kål

Appelsinsalat
Bitre salater, burrata, sumak, saltristede mandler

BRØD

Økologisk surdejsbrød & rugbrød, glutenfri boller, pisket smør & vegansk smør

SULT
I CINEMATEKET