

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 13. november - 20. december 2025

Tirsdag til torsdag 485,- Fredag-lørdag 585,- 1 time & 45min. Ekstratime 150,-

SELSKABSPAKKER

DEN GLADE 3 timer Gløgg eller bobler til velkomst Julebuffet ink. øl, vand og vin Kaffe/ te & sødt 755 kr./person	
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 500 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	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
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 – rugbrødsbrumle - brøndkarse Saltbagt økologisk knoldselleri Ristede hasselnødder - syrlige æbler - glaskål	BRØD Økologisk surdejsbrød & rugbrød samt glutenfri bolle Pisket smør & vegansk smør
SALATER Grønkålssalat Grønne bønner – granatæble - figner Bagt butternutsquash Puré af lollandske rosiner – havtorn – sprød kål Appelsinsalat Bitre salater – burrata – sumak – saltristede mandler	DESSERTER Oste fra nær og fjern Kiks - syltede abrikoser Risalamande Kirsebærsauce - sukkerristede mandler Vegansk chokoladekage Chokolade - banan Kaffe og sødt

SULT
I CINEMATEKET