

JULELÆKKERIER

TI JULELÆKKERIER I FEM SERVERINGER

Thysild krydret med løg, peberrod, kapers og brøndkarse

Håndpillede rejer med citron og dildmayonnaise

Gravad laksekotelet med sprøde østers og rævesauce

Rødspættefileter, dybstegte, serveret med selleriremoulade og citron

Hønsesalat med champignon, asparges og bacon

Andebryst på lille julesalat med figner, æbler og gastrik

Grisesteg fra god gris med sprød svær, rødkål og syltet græskar

Frikadeller med grønkål a la creme og sennep

Gammel Knas med valnødder i ahornsirup

Risalamande med lun kirsebærkompot og brændte mandler

Pris pr. gæst **kr. 458,-**

FEM JULELÆKKERIER I TRE SERVERINGER

Håndpillede rejer med citron og dildmayonnaise

Gravad laksekotelet med sprøde østers og rævesauce

Rødspættefileter, dybstegte, serveret med selleriremoulade og citron

Hønsesalat med champignon, asparges og bacon

Risalamande med lun kirsebærkompot og brændte mandler

Pris pr. gæst **kr. 398,-**

TRE JULELÆKKERIER I EN SERVERING

Serveres blot til frokost

Sammensættes af kokkene på dagen

Pris pr. gæst **kr. 298,-**

Ledsages af rugbrød, hvedebrød, godt smør samt krydderfedt

VELBEKOMME!

