



JULEBUFFET ALL INCLUSIVE

Menuen:

- Hvide sild m/ hjemmelavet karrysalat
- Varmrøget laks fra egen rygeovn m/ citronpeber og rogn dressing
- Pandestegte fiskefileter m/ hjemmelavet remoulade og citron
- Tarteletter m/ hjemmelavet høns i asparges
- Lun hjemmelavet leverpostej m/ sprød bacon og champignon
- Hjemmelavet medisterpølse m/ julehvidkål
- Hjemmerøget hamburgerryg m/ grønlankål og brunede kartofler
- Sprødstegt ribbensteg m/ appelsinsalat og rødkål

- Ostebord m/ danske og udenlandske oste
- Oliven og marinerede nødder
- Hjemmelavet ris a la mande m/ lun kirsebærsauce

Under julebuffeten vil der være fri juleøl, øl, sodavand og vin. 1 snaps til silden samt kaffe til osten

Pris pr. couvert i huset	kr 600,-
	<i>Min 10 couv.</i>
Fri drikkevarer incl. spiritus & snaps i 7 timer	kr 900,-
	<i>pr. couvert</i>
Evt. tilkøb af natmadssuppe	kr 60,-
	<i>pr. couvert</i>



HANENS STORE JULEBUFFET

:

- Hvide sild m/ hjemmelavet karrysalat
 - Hjemmestegte sild m/ hjemmelavet kartoffelsalat
 - Hjemmerøget laks m/ rørræg
 - Pandestegte fiskefileter m/ hjemmelavet remoulade og citron
 - Hjemmerøget oksefilet m/ æblesalat
 - Hjemmelavet rullepølse m/ sky og løg
 - Hjemmelavet sylte m/ sennep og hjemmelavet rødbeder
 - Tarteletter m/ hjemmelavet høns i asparges
 - Lun hjemmelavet leverpostej m/ sprød bacon og champignon
 - Andesteg m/ hjemmelavet rødkål og lækker andesovs
 - Hjemmelavet medisterpølse m/ julehvidkål
 - Hjemmerøget hamburgerryg m/ grønlangkål og brunede kartofler
 - Sprødstegt ribbensteg m/ appelsinsalat
-
- Ostebord m/ danske og udenlandske oste
 - Oliven og marinerede nødder
 - Hjemmelavet ris a la mande m/ lun kirsebærsauce
 - Brød, kiks, smør, hjemmelavet fedt

*Vi vil gerne tage højde for allergikere, vegetarer og veganere.
Dog kan der være et tillæg*

Pris pr. couvert i huset kr 425,-
Min 10 couv.

Ud af huset kr 350,-
pr. couvert



TRADITIONEL JULEFROKOST

Menuen:

- Hvide sild m/ hjemmelavet karrysalat
- Friskstegte fiskefileter med remoulade og citron
- 1/2 æg m/ hjemmerørt mayo pyntet med rejer
- Varm røget laks fra egen rygeovn med citronpeber

- Hjemmerøget glaseret hamburgerryg med julehvidkål
- Tarteletter med hjemmelavet høns i asparges
- Hjemmelavet frikadeller med rødkål
- Lun hjemmelavet leverpostej m/ sprød bacon og champignon

- Hjemmelavet ris a la mande m/ lun kirsebærsauce
- Brie m/ druer
- Brød, kiks, smør, fedt

Pris pr. couvert i huset kr 325,-
Min 10 couv.

Ud af huset kr 250,-
pr. couvert, min 4 couv.