



Julebuffet 2023

- 2 slags hjemmemarinerede sild med løg, kapers og karrysalat
 - Æg og rejer med mayonnaise og citron
 - Rødspættefilet med remoulade og citron
 - Tartelet med høns i asparges
- Lun hjemmelavet leverpostej med bacon, champignon og rødbeder
 - Frikadeller
 - Medister med rødbeder og sennep
 - Ribbensteg
 - Sønderjysk hvidkål
 - Rødkål med æbler
 - Ris a la mande med kirsebærsaucе
 - Rugbrød, franskbrød og smør



kr. 245,-

Tilkøb:

Fisk:

1. Varmrøget laks med sennepdressing, hakket æg, rødæg og purløg - kr. 55,-
2. Røget laksemouse med grønsagssalat - kr. 45,-
3. Røget hellefisk og røget laks med asparges og æggestand Kr. 55,-
4. ½ Baksuld med remoulade og citron Kr. 45,-
5. Kold bagt torsk med salat, bagte cherrytomater og grøn krydderurtdressing - kr. 48,-
6. Fisketerrine med spinat dertil salat og dilledressing kr. 48,-

Kød:

1. Blodpølse med sirup og kannelsukker - kr. 35,-
2. Æbleflæsk af røget flæsk - kr. 39,-
3. Skinke med grønkål og nødder kr. 45,-
4. Stegt And med svesker og æbler - kr. 55,-
5. Mørbradbøf med champignon a la creme og agurkesalat - kr. 48,-

Ost og Dessert:

1. 3 oste fra jernved mejeri med syltede nødder, oliven, druer, peberfrugt, hjemmebagt knækbrød - kr,- 65,-
2. Jule-mazarinkage med dadler, figner og abrikos dertil kanelcreme - kr. 48,-

*Julebuffeten serveres til minimum 10 personer,
ved 20 personer eller derunder
serveres buffeten som anretninger ved bordet.*

