



## Julebuffet Eksempel

Marinerede sild  
Karry sild med kapers  
Stegte sild  
Æg med rejer og nordisk kaviar  
Røget laks med rævesauce og dild  
Roastbeef med pickles, agurkesalat og peberrod

Stegt rødspættefilet med citron, lime og hjemmelavet remoulade  
Lun leverpostej med champignon og bacon  
Medister med hjemmelavet rødkål og surt  
Ribbensteg med orange glaseret kål  
Andebryst med svesker og tranebær

Europæiske oste med druer, syltede nødder og kiks  
Hjemmelavet Ris a la mande med kirsebær sauce  
Blodpølse med kanel og sirup

**299 dkr. pr. pers. ved min. 20 personer**

## Juleplatte

Marinerede sild med løg og kapers  
Æg med rejer og nordisk kaviar  
Stegt rødspættefilet med citron og hjemmelavet remoulade  
Ribbensteg med orange glaseret kål  
Fransk brie med syltede nødder

**145 dkr. pr. pers. ved max 25 personer**

Ønsker du et selskab eller har du forespørgsel?  
Kontakt os gerne.

Katrine Christensen tager sig af bookinger til selskaber

Telefon: 20 60 89 32