

Julebuffet

“Den fleksible” I - og ud af huset

Gammeldags modnede sild med, kapers, æg og karrysalat

*

Salat af koldrøgede laks rørt med dild, skalotter og hjertesalat

*

Juleterriner med syltede rødbeder, løg og sennepscreme

*

Stegte confterede andelår med rødkål, svesker og skysauce

*

Honning marineret svinekam med julekrydderier, bagte jordskokker og rødbeder

*

Stegte kartofler med løg, rødder og rosmarin

*

Ris à la mande med kirsebærsaube og sukkerristede mandler

*

Friskbagt brød fra vendias bageri, samt smør med havsalt

DKK 250,- per kuvert.

(Minimum 20 kuverter kan dog leveres ned til 10 kuverter med tillæg på 25,- pr. kuvert)

Buffeten er en standard buffet hvor der er mulighed for at tilvælge en række lækkerier. Det er dog ikke muligt, at bytte retter ud fra standardbuffeten. De enkelte priser er pr. kuvert.

Flere julelækkerier (tilvalg)

Røget saltsild med æggecreme med purløg og rødøl 30,-

Nordsørejer med dildmayo, hjertesalat, æg og citron 35,-

Smørstegt fiskefilet med grov remoulade 30,-

Lun andepostej med bacon, svampe og drueagurker 25,-

Grønlangkål med klassisk vendsysselsk tilbehør 35,-

Rosastegt kalveculotte med ristede svampe, kartoffelgratin og rødvinssauce 55,-

Udvalg af europæiske oste med behørig garniture 45,-

Fra konditoriet

Knasende julesmåkager 100 g. 25,-

Chokoladebrownie med vaniljecreme og syltede bær 35,-

Hjemmelavet chokolader 3 stk. 25,-

Fra Bryggeriet

Flaskeøl flere varianter 50 cl. Pr. fl. 30,-

Der også mulighed for leje af fadølsanlæg - ring og hør nærmere

Skal forudbestilles minimum 20 couverter

Buffeten kan leveres i og ud af huset – kokkeassistance tilbydes