

# Julefrokost på Vendia - Forkæl dit personale og dig selv

Fredag 13/11 - Lørdag 14/11 – Fredag 20/11 – (Lørdag 21/11) - Fredag 27/11 - Lørdag 28/11 -  
Fredag 4/12 - Lørdag 5/12 - Fredag 11/12 - Lørdag 12/12

Arrangementet starter kl. 18.30 med velkomstdrink og snacks, herefter vil der blive serveret en lækker buffet. Til maden serveres husets eget bryg og udvalgte vine ad libitum.

Efter middagen serveres der kaffe og sødt.

Velkomstdrink & udvalg salte snacks

Røget laks med dildmayo, radisser, sprøde salater og malt

Gratineret vesterhavstorsk med porre og rødæg i cremet sennepssauce og rødbedecrudité

Salat med confiteret and, svampe, sprøde rødder og comté ost

Landtidsstegt grisebryst med ølsyltede løg, kartofler, sennep og sprød svær

\*

Sortiment af vintersalater med sprødt, forskellige dressinger og olier

Dansk frilandsgris med lun salat af rødkål, grønkål og syltede sennepskorn

Stegt sprængt andebryst med julekrydderier stegte rødder med honning og rosmarin

Langtidsstegt kalveculotte med stegte svampe, løg og skysauce

Små stegte vildmose kartofler med friske krydderier

\*

Stort udvalg af europæiske oste med tilbehør

Citronfromage med chokolade og karameliserede nødder

Lun mazarin appelsin curd og marengs

\*

Vendia Gourmet Kaffe og Chokoladebrud

**Samlet pris for hele arrangementet Incl. drikkevare til indtil kaffen er serveret.**

**Pr. person 750,-**

**Efter Kaffen er der Dj eller live musik og dans, samt mulighed for at købe, drinks, øl og vin.**

**Natmad - DKK 75,- pr. couvert**

**Stegte ølpølser med varm kartoffelsalat sennep, rødbeder, rugbrød og smør**

**Bemærk: skal forudbestilles.**

**Endeligt antal senest 14 dage før arrangementet afholdes, herefter er antallet bindende.**