

# JULEFROKOST 2018



Æblemarineret sild fra Vesterhavet.  
Serveret med peberrodsgelé, dild og kapers.  
Danske hønseæg med ihavsrejer, pyntet med dild og mayonnaise.

Smørstegt, lun fiskefilet serveret med hjemmerørt remoulade og citron.  
Hønsekød vendt i svampecreme og asparges – toppet med bacon. Lun  
leverpostej fra slagteren, med sprød bacon og champignoner.

Flæsksteg med sprød svær og havsalt.  
Rødkål med sultansosiner, appelsin og karvel.

Ris à l'Amande med fintskårne mandler og kirsebær sauce.  
Rugbrød, samt klassisk hvidt brød fra eget bageri.

Kr. 175,- pr. kuvert



## KOKKERIET

Forret:

Anderterrine af confiteret andelår med valnødder og krydderurter og  
Flamberede svesker og glaskål salat.

Hovedret:

Pocheret svinekøbe med puffed spæk, karamelliseret kartoffel puré, sauce  
på hasselnødder og stegte æbler.

Dessert:

Marineret kirsebær, mørk chokolade og risengrød is med vanille.

Buffet – Kr. 500,- pr. kuvert

3 retters med kok: kr. 500,- plus kokke timer à kr. 300,- pr. time.

## FRIENDS & FOOD

Stegt and med syltede Carl Johan svampe  
Sauce på hønseky og mandarin  
Sprængt svinebryst glaceret op i mørk øl glace samt salvie  
Bagte rodfrugter til begge varme retter (gulerod, jordskokker, rodbede)  
Frisk salat bestående af forskellige sorter kål samt ristede syltede  
valnødder  
Hjemmelavede gravad havørred med hjemmelavet rævesauce  
Hjemmerørt unghane salat med glaceret perlelog toppet med tørret timian  
Hjemmelavet rugbrød samt surdejsbrød  
Let pisket kernemælks smør  
Hjemmelavet Risalamande med egen kirsebærsauce.

kr. 250,- pr- kuvert



## L'ALTRO

Sprødt brød crostini serveret med tonik baccalà og brøndkarse

Hjemmelavet "crespella" med cremet ricotta ost

Cannelloni med fyld af mixet svinekød, kalvekød og perlehøne

Stegt fyldt kalkun med vinter grøntsager og stærke oliven

Struffoli della nonna

Kr. 250,- pr. kuvert

## WICKSTRÖM & KØSTER

3 slags hjemmelavet Julelid:

Karrylid med æbler og log –  
Fennikelslid med creme fraiche og dild –  
Tomat og peberrodslid med kapers ( koldt )  
Graved laks med honning rævesovs. ( koldt )  
Terrine af laks og rejer med dild creme ( koldt )  
Hjemmebagt Leverpostej med surt ( Varmt )  
Andesteg & flæsksteg med Balsamico rødkål,  
brun sovs og kartofler ( Varmt )  
Ris a l' Amande med kirsebærsovs ( koldt )

Kr.225,- pr. kuvert

  
Dalgaard Supermarked

Buffet

Dalgaards gl.dags modnede sild m/kapers & rødlogscreme  
Stegt rødspætte m/citron & hjemmerørt remoulade  
Ribbensteg m/hjemmelavet rødkål og 2 slags brød & smør  
Dalgaards leverpostej m/bacon & svampe  
Dalgaards ris a la mande m/kirsebærsauce  
Kr. 145,- pr. kuvert

Menu

Dalgaards rimmede laks m/tyggest fra Gundestrup Mejeri,  
krydderurtesalat samt rugbrød  
Confiteret andelår m/rødkål & rødlogskompot samt kartoffelgratin  
m/rosmarin & hvidløg. Hertil sauce bordelaise  
Dalgaards ris a la mande m/kirsebærsauce  
Kr. 260,- pr. kuvert