



JULEFROKØST

7 TIMERS ARRANGEMENT

VELKOMSTBOBLER & SNACKS

JULEMENU

DET KOLDE BORD

GRAVET FÆRØSK LAKS, RÆVESAUCE OG DILD
KARRYSILD, RØDLØG, ÆBLER
HALVE ÆG MED MAYO OG REJER
PANERET SPRØD FISKEFILET, TATAR SAUCE
HJEMMEBAGT RUGBRØD, ØLANDSBRØD, KÆRNET SMØR

DET VARME BORD

ØKOLOGISK FRILANDSGRIS MED SPRØDE SVÆR, JULESAUCE,
RØDKÅL MED JULEKRYDDERIER
RISTET KARTOFLER, SMØR OG KRYDDERURTER
SPRØD KÅLSALAT, SYLTET ABRIKOS, VALNØDDER OG VINAIGRETTE

DET SØDE

RIS A LA MANDE & LUN KIRSEBÆRSAUCE
MANDELGAVE & STEMPELKAFFE ELLER TE

BAREN

FRI BAR I ØL, VIN OG SODAVAND UNDER HELE ARRANGEMENTET
FRI BAR I LONGDRINKS & COCKTAILS
ESPRESSO MARTINI, DARK´N STORMY & GIN HASS, BRAMBLE EFTER MIDDAGEN

1160 KR PR. PERSON

TILKØB

RADIUS DILD AKVAVIT MED CAVIAR 1/1 FL. 600,-
HR. SKOV VALNØD SNAPS 1/1 FL. 500,-
OP ANDERSSON GYLDEN AKVAVIT 1/1 FL. 500,-

SPECIELLE ØNSKER TIL MAD

HUSK AT OPLYSE OS OMKRING ALLERGIER OG GÆSTER MED ANDEN MADKULTUR



JULEFROKOST MENU

DET KOLDE BORD

GRAVET FÆRØSK LAKS, RÆVE SAUCE OG DILD
KARRYSILD, RØDLØG, ÆBLER
HALVE ØKO ÆG MED REJER & MAYO
PANERET SPRØD FISKEFILET, TATAR SAUCE
HJEMMEBAGT RUGBRØD, ØLANDSBRØD, PISKET SMØR

275 KR. PR. PERSON

DET VARME BORD

ØKOLOGISK FRILANDSGRIS MED SPRØDE SVÆR, JULESAUCE,
RØDKÅL MED JULEKRYDDERIER
RISTET KARTOFLER, SMØR OG KRYDDERURTER
SPRØD KÅLSALAT, SYLTET ABRIKOS, VALNØDDER OG VINAIGRETTE

275 KR. PR. PERSON

DET SØDE

RIS A LA MANDE & LUN KIRSEBÆRSAUCE

75 KR. PR. PERSON

HELE MENUEN

495,- PR. PERSON

GÆLDENDE FRA 20 NOVEMBER - 22 DECEMBER 2026

