



Julen 2018

Julenretning – a la carte

Min. 2 personer.

Serveres også om aftenen mod forudbestilling.

Serveres ved bordet ad 4 omgange:

- Marinerede sild med æg og karrysalat
- Kryddersild med løg og kapers

- Gravad laks med sennepsdressing
- Paneret rødspættefilet med remoulade og citron

- Kamsteg med rødkål og agurkesalat
- Tartelet med høns i asparges

- Ris a la mande med lun kirsebærsaauce
- 2 slags ost med kvædekompot og kiks

Pris pr. person 215,-

Gisseløre's Julebord

Min. 15 personer

Anrettes som buffet. Ost og dessert kommer ind efter maden.

- Marinerede sild med rødløg og kapers
- Kryddersild med gule løg og dild
- Karrysild med æg
- Gravad laks med sennepsdressing
- Æg og rejer med mayonnaise og dild
- Paneret rødspættefilet med remoulade og citron
- Kamsteg med rødkål og agurkesalat
- Julepostej med bacon og champignons
- Tarteletter med høns i asparges
- Medister med sennep og rødbeder
- Brie og vesterhavssost med syltede dadler og figner
- Ris a la mande med lun kirsebærsaauce

Pris pr. person 275,-

Drikkevarer:

Tuborg Juleøl eller Royal XMas: 38,-

Herslev Bryghus Juleøl på fad 0,4l 68,-

Snaps Bornholm 2 cl 38,-
Flaske 475,-

Pakke med fri øl, (inkl. Jule- og fadøl) sodavand og vin. (Max 4 timer) 225,-/couvert

Pakke med fri øl, (inkl. Jule- og fadøl) sodavand, vin og snaps. (Max 4 timer) 295,-/couvert



Julen 2018

Den Store Julefrokost

Min 15 couverter

Sild serveres ved bordet, resten anrettes på buffet ad yderligere 3 omgange.

- *Marinerede sild med rødløg og kapers*
- *Kryddersild med gule løg og dild*
- *Karrysild med æg*
- *Lune stegte sild*

- *Gravad laks med sennepsdressing*
- *Røget laks med rørag og purløg*
- *Æg og rejer med mayonaise og dild*
- *Paneret rødspættefilet med remoulade og citron*

- *Kamsteg med rødkål og agurkesalat*
- *Andesteg med æbler og svesker*
- *Julepostej med bacon og champignons*
- *Tarteletter med høns i asparges*
- *Medister med sennep og rødbeder*

- *Brie og vesterhavsost med syltede dadler og figner*
- *Ris a la mande med lun kirsebærsaube*

Pris pr. person 350,-

Alternativ Julebuffet

Min. 15 couverter

Anrettes på buffet ad 3 omgange.

- *Røget sild med rå løg og æggeblomme*
- *Sennepssild med kogte æg*
- *Rugmelstegt rødspættefilet med sauce tatar*
- *Citrusmarineret laks med fennikelcreme*
- *Gratineret torsk med bacon og dild*

- *Langtidsstegt andebryst med timian*
- *Confiteret andelår med pocheret pære*
- *Braiseret svinekæbe med selleri puré og syltet blomme*
- *Ænebærstegt krondyr med svampestuvning*

- *Gorgonzola med flydende honning og smørstegt rugbrød*
- *Kirsebær cheesecake*

Pris pr. person 350,-