

Restaurant Gisseløre

Julebuffet 2020

Kun til selskaber (private og firmaer)

Min. 15 personer

Anrettes som buffet. Ost og dessert sættes ind senere

Marinerede sild med rødløg og kapers

Kryddersild med løg og dild

Karrysild med kogte æg

Paneret rødspættefilet med remoulade og citron

Gravad laks med dilledressing

Lun julepostej med bacon og champignons

Tarteletter med høns i asparges

Kamsteg med rødkål og surt

Udvalg af oste med julegarniture og kiks

Ris a la mande med kirsebærsauce

Pris pr. couvert: 250,-

Børn under 12 år spiser til ½ pris

Tilvalg:

<i>Lune stegte sild med kapersfrugter</i>	<i>+15,-</i>
<i>Æg og rejer med dild og mayonnaise</i>	<i>+15,-</i>
<i>Røget laks med slikasparges</i>	<i>+25,-</i>
<i>Røget ål med æggestand og purløg</i>	<i>+65,-</i>
<i>Sylte med rødbeder og sennep</i>	<i>+15,-</i>
<i>Medister med grønlangkål og sennep</i>	<i>+15,-</i>
<i>Konfiteret andelår med løgmarmelade</i>	<i>+20,-</i>
<i>Lune frikadeller og kartoffelsalat</i>	<i>+15,-</i>

Ring på telefon: 59510745 eller 28712870

Email: post@restaurant-gisseloere.dk

