

Julefrokost luksus!

Sammensæt selv... Pris pr. cou: 238,-kr. min. 10 cou.

2 SLAGS SILD
Marineret sild m. rå løgringe ½ æg og sherrytomat purløg hj. lavet karrysalat.
Kryddersild m. kapers rødlig høvlet peberrod og nødde-æblesalat
Hjemmelavet stegt sild i eddike m. rå løgringe.
Hjemmelavet saltet stegt sild i eddike m. bløde løg
Karrysild m. hvide løgringe og Springløg.
+ 1 slags sild + 25,-kr. pr. cou.
2 slags FISKERETTER
Fersk røget lakseroser m basilikum-creme.
Fersk røget laks m. ricottatærte med spinat.
Gravad laks på grøn asparges m. hj.l. rævedressing.
Rejer m. dild-mayonnaise på sprød salatbund og citronbåd.
Røget hellefisk på grøn asparges med tigerreje. + 20 kr.
Varm røget laks m. grøn asparges og ærtedip m. feta og hvidløg.
Butterdejs postej m. skaldyrstuvning. (hummerhaler krebs rejer muslinger)
+ 1 slags fiskeret + 38,-kr. pr. cou.
2 slags LUNE RETTER
Grønlangkål m. brunede kartofler skinke pølse hjemmerørt sennep og hj.l. rødbeder
Orangestegt andebryst m. råstegt rødkål julesalat: grønkål appelsin æble blegselleri og rosiner.
Mørbradbøf m. bløde løg hjemmelavet agurkesalat.
Ribbensteg m. svesker rødkål hj.l. agurkesalat
Mørbradbøf m. champignon Ala crème og Mixet vintersalat.
Rosa stegt andebryst m. ristet svampemix og bagt glaseret pære.
2 stk. tarteletter m. høns i asparges m. baconpynt.
2 stk. tarteletter m. høns i asparges m. baconpynt.
Hjemmelavede timianfrikadeller m. råstegt rødkål og syltet asier.
Hj. l æbleflæsk m. røget stegt flæsk
+ 1 slags lun ret + 45,-kr. pr. cou.
3 SLAGS OSTE flot anrettet
Brie m. druer.
Hvidløgroulade m. radiser.



Ring og bestil på 30636330

Danbo mellemlagret m. peberfrugt.
Tomme De Savio med syltet svesker.
Gorgonzola m. ahornsirup m. ristet nødder.
Gammel Ole m. sky og løg.
Brie m. druer.
Hvidløgroulade m. radiser.
Danbo mellemlagret m. peberfrugt.
Tomme De Savio med syltet svesker.
Ricotta med syltet bær.
+ Hjemmelavet Frugtsalat + 28,-kr pr. cou.
Risalamande med kirsebærsovs og glaseret mandler.
Godt rugbrød hjemmebagt grovbrød smør og fedt. + 28 kr.

+ levering 295 kr. indenfor 25 km. Herefter +4,50 kr. pr. km.

Hold julefrokosten i Keisergårdens Gæstgiveri Med hjemlig hygge under bjælkerne i Bondestuen.

(max 38 pers.)



Lækkert Luksus-julebord:

3 slags sild.

Stegt fiskefilet m. remoulade citron

Røget laks med ricottatærte med spinat.

Rejer m. dild-mayonnaise på sprød salatbund og citronbåd.

Tartelet med høns i asparges.

Grønlangkål brunede kartofler skinke pølse sennep og rødbede

Mørbradbøf m. bløde løg og grøn syltet agurk.

Frikadeller m. rødbeder

Andesteg m. rødkål asier og rødkål

Æbleflæsk

Ribbensteg med svesker.

2 slags oste m. syltet svesker.

Ris ala mente med kirsebærsovs. Brød og smør.

Pris pr. cou. 259 kr. Excl. drikkevarer.



Ring og hør nærmere.
30636330
+ 30 cou.
Inkl. 3 dobbeltværelser.