

## JULEFROKOST

---

### Rejecoktail

- Serveres med frisk salat, thousand island dressing og citron.

### Gravad Laks

- Serveres med frisk salat sennepsdressing og citron.

### Stegt andebryst

- Serveres med lun rødkål, brunede, hvide kartofler, samt timian appelsin sauce.

### Stegt Svinemørbrad med pesto serranoskinke

- Serveres med brunede, hvide kartofler, surt og brun sovs.

### Ostetallerken

- 3 slags ost brie, primadonna og danablue, Vindrue og rødvinspocherede pærer.

### Ris á la mande

- Med lun kirsebærsauce.

2 retter 175 kr,- 3 retter 225 kr,-

Tilbudet gælder fra 24-nov-2010 til 23-Dec-2010 - [www.cafemerci.dk](http://www.cafemerci.dk) - 35 31 41 41



## JULEBUFFET

---

Karrysild med æbler.

Marineretsild med kapers og rødløg.

rejer med hårdkogteæg, mayonnaise.

Gravad laks i skiver med sennepdressing.

Varmrøget laks med peberrod creme.

Paneret fiskefilet med citron og remoulade.

Helstegt and med æbler, svesker hvide eller brune kartofler, appelsin timian sauce.

Flæskesteg med sprød svær serveres med lun rødkål, brune eller hvide kartofler, surt og brun sovs.

Helstegt svinemøbrad med barderet pesto og serranoskinke serveres med brun eller hvide kartofler, surt og brun sovs.

Lun leverpostej med ristet bacon og champignon.

Oste anretning, serveres Med kiks, vindruer, rødvinspocherede pærer.

Ris á la mande med lun kirsebærsauce.

**Pris pr. person 275 kr. (Min. 20 couverter)**

Tilbudet gælder fra 24-nov-2010 til 23-Dec-2010 - [www.cafemerci.dk](http://www.cafemerci.dk) - 35 31 41 41

