

# Julefrokost på slottet.

**Den 25 og 26 november 2011.**

Ankomst kl. 18.00 hvor alle bydes velkommen med en aperitif af kølig rødvin med solbærlikør.

Middagen starter 18.30.

## Buffet.

Marinerede hvide sild med æg og karry salat.  
Hjemmerøget laks, rejer og purløgs mayonaise.  
Torske soufflé med scampi, hertil rygeoste crème.  
Fransk skinke terrine med persille sky.  
Timian/æble medister med gammeldaws grønlankål og grov sennep.  
Chili lime glaseret bondegårds skinke med karamel løg og kanel rødbeder.  
Italiensk porcetta og balsamisk rødkål.  
Confiteret andelår og kartofler boulangere.  
Rosastegt kalve culotte og brunoise af rodfrugter.  
Hjemmebagt rugbrød og durum baguettes

## Dessert og kaffebuffet.

Udvalg af lækre oste med druer, salte mandler og mamutholiven.  
Ris a la mande med brombær sauce.  
Hvid chokoladecake med mokka crème og nødder.  
Kaffe, the og hjemmelavede kransekager.

Efter julemiddagen spiller Copy cats op til dans. Der er fri øl, vin og vand hele aftenen, indtil der kl. 01.00 serveres nybagte boller og slagterpålæg med tilbehør.

Pris pr person alt ovenstående inclusive: 855.-kr

Arrangementet kan bestilles af både store og små selskaber helt ned til 2 personer.

Reservation er nødvendig.

Vi glæder os til at byde velkommen  
Med venlig hilsen  
Anja og Stine