JULEMENU

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

JULEFROKOST PÅ KRÆZ

JULEFROKOST

PR. PERSON 449 DKK / PR. PERSON 749 DKK

JULEFROKOST

PR. PERSON 449 DKK / PR. PERSON 749 DKK

KOLDE RETTER

MARINEREDE SILD MED LØG OG HJEMMERØRT KARRYSALAT

MARINEREDE SILD MED LØG OG HJEMMERØRT KARRYSALAT

ÆG OG REJER MED HJEMMELAVET MAYONNAISE OG KARSE

ÆG OG REJER MED HJEMMELAVET MAYONNAISE OG KARSE

FRITERET RØDSPÆTTE MED HJEMMERØRT REMOULADE

FRITERET RØDSPÆTTE MED HJEMMERØRT REMOULADE

RØGET LAKS MED PEBERRODSCREME, RADISER OG KØRVEL

Restaurant 24 Night

RØGET LAKS MED PEBERRODSCREME, RADISER OG KØRVEL

BRØD, SMØR OG FEDT

BRØD, SMØR OG FEDT

LUNE RETTER

CONFITERET AND MED SVESKER

CONFITERET AND MED SVESKER

DANSK FLÆSKESTEG MED SPRØDE SVÆR, RØDKÅL OG HJEMMESYLTEDE AGURKER

DANSK FLÆSKESTEG MED SPRØDE SVÆR, RØDKÅL OG HJEMMESYLTEDE AGURKER

JULEMEDISTER MED GROV SENNEP OG RØDBEDER

JULEMEDISTER MED GROV SENNEP OG RØDBEDER

LUNE FRIKADELLER

LUNE FRIKADELLER

TILBEHØR

HVIDE KARTOFLER MED KLASSISK SKYSAUCE

HVIDE KARTOFLER MED KLASSISK SKYSAUCE

BRUNEDE KARTOFLER

BRUNEDE KARTOFLER

GRØNKÅLSSALAT MED GRANATÆBLE OG NØDDER

GRØNKÅLSSALAT MED GRANATÆBLE OG NØDDER

GULERODSSALAT MED ROSINER, FETA OG APPELSIN

GULERODSSALAT MED ROSINER, FETA OG APPELSIN

DESSERT

RISALAMANDE MED KIRSEBÆRSAUCE OG MANDELKROKANT

RISALAMANDE MED KIRSEBÆRSAUCE OG MANDELKROKANT

CITRONTÆRTE

Brændt marengs og bærcoulis

2 SLAGS JULEOST MED KNÆKBRØD OG VINDRUER

2 SLAGS JULEOST MED KNÆKBRØD OG VINDRUER

FILTERKAFFE / THE

FILTERKAFFE / THE

NYTÅRSFEST I ODENSE PÅ KRÆZ

NYTÅRSFEST

Prisen er inklusiv en lækker 4-retters gourmetmenu, velkomstdrink, samt øl, vin, sodavand ad libitum frem til kl. 23.00 – og naturligvis en kæmpe nytårsfest. Indgang fra kl. 17:15 - 18:00

1295 DKK

FORRET

GYLDNE KYLLINGEKROKETTER

Trøffelmayonnaise, confiteret tomat og friske urter

MELLEMRET

SMØRPOCHERET ATLANTISK TORSK

Hummer-velouté, julienne af gulerod og fennikel, urteolie, sprøde rugbrødschips og friske urter

CHAMPAGNE & SNACKS

EN LILLE PAUSE MELLEM RETTERNE

Et lækkert glas champagne og sprøde trøffelchips – perfekt til en lille ryge- og toiletpause inden hovedretten

HOVEDRET

ROSASTEGT BLACK ANGUS-OKSETRIPLOIN

Cremet pebersauce, sæsonens grøntsager og gratin Dauphinois