JULEMENU

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

JULEPAKKE

JULEPAKKEN

Traditionel dansk julebuffet; Risalamande med kirsebærsauce & sprøde mandler; Juleopdækning; Vand med & uden brus

395 DKK

9 TIMERS JULEPAKKE

Velkomstdrink; Julepakken; Øl, vin, sodavand; Ostebord; Kaffe & te med avec; 6 cl. snaps pr. person

1395 DKK

TILVALGSMULIGHEDER

EKSTRA RETTER TIL BUFFETEN

pris varierer

VELKOMSTDRINK

75 DKK

OSTEBORD

95 DKK

Restaurant 2 Night

KAFFE & TE MED AVEC

95 DKK

FRI BAR (ØL, VIN, SODAVAND)

95 DKK

SNAPS

799 DKK

DJ

6000 DKK

VI TILBYDER

ÅRETS JULEFEST 2026

Opdækning, betjening & oprydning; Stor julebuffet; Mandelgave til et par heldige

298 DKK

TILKØB

VELKOMSTDRINK

Hvid julegløgg

75 DKK

1/2 HUMMER

250 DKK

FRI BAR

Øl, husets vin & vand

350 DKK

KRANSEKAGE

75 DKK

CHAMPAGNE

395 DKK

KLASSISK – 4-RETTERS NYTÅRSMENU

FORRET

Rødbede rimmet laks serveret med syrnet fløde, grøn olie samt frisée salat, kuvertbrød og smør.

MELLEMRET

Cremet fiskesuppe med safran, hvidvin, håndpillede rejer, toppet med fritteret kapers og dild, kuvertbrød og smør.

HOVEDRET

Oksetournedos, pommes anna, stegte svampe, bønner i bacon samt madeira sauce.

DESSERT

Chokoladefondant, passionfrugt coulis, friske bær samt mascarponecreme.

VEGETAR – 4-RETTERS NYTÅRSMENU

FORRET

Let syltet rødbede carpaccio serveret med grøn olie, frisée salat, parmesanchips, kuvertbrød og smør.

MELLEMRET

Cremet jordskokkesuppe med safran toppet med grøn olie, jordskokkechips samt urter.

HOVEDRET

Svampe wellington, pommes anna, broccoliasparges, sød kartoffelpure samt rødvinssauce.

DESSERT

Chokoladefondant, passionfrugt coulis, friske bær samt mascarponecreme.

PRISER

3 RETTER (FRIT VALG)

415 DKK

4 RETTER

465 DKK