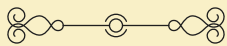




JULEFROKOST MENUER 2020

Den Elegante

Individuelt-anrettet juleplatte
kr. 220,- ex. Moms



Marinerede bornholmersild, karrysalat
& syltede rødøg

Smilende æg, rejer & rørt citron mayonnaise
Stegt rødspættefilet, sauce remoulade & citron

Frilands flæskesteg, rødkål & surt
Land brie med kanel & ingefær syltede figner,
samt kiks

Ris a la mande med masser af fløde, vanilje &
klassisk kirsebærsaube

Menuen serveres med 4 slags brød
samt smør & fedt

Tilvalg:

Gourmet leverpostej bagt med julekrydderi,
svampe & bacon, 35,-

Klassisk frikadeller med dild agurker, 30,-

Sylte af svinekæber, julesennep & rødbeder 30,-

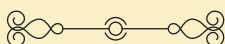
Stegte sild med peberrod 30,-

Mørbradbøffer fra glad gris med bløde løg 30,-

Røget ål, purløg & rørag 55,-

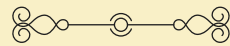
Gammeldags andesteg med svesker & æbler 55,-

Flere menu-muligheder,
også vegetariske og veganske
- spørg os!



Den Ekstravagante

Portionsanrettet julemenu, fire serveringer;
inkl. kok. kr. 495,- ex. Moms



-1-

Gammeldags modnet sild, karrysalat
& syltede rødøg

Julekrydrede sild, kapers, æblekugler & løg

-2-

Gravad laks, friske krydderurter &
nordisk rævesauce

Smilende æg, rejer, ørredrogn
& rørt citronmayonnaise

Lun stegt rødspættefilet, sauce
remoulade & citron

Hønsesalat af hopballe mølle på fyn svampe,
røget bacon & brøndkarse

-3-

Lun sønderjysk medister med flødegrønål

Lun leverpostej med svampe & bacon

Lun frilands flæskesteg nænsomt stegt
med laurbær

Salat af rødkål, appelsin, dadler,
grøntkål & hasselnødder

Lun gammeldags andesteg
med svesker & æbler

-4-

Ris a la mande med masser af fløde, vanilje
& klassisk kirsebærsaube

Menuen serveres med friskbagt brød,
rugbrød, smør & fedt

EVENTSPACE



ASIA HOUSE

