

Julefrokost på Anneberg

I forbindelse med julen

holder vi åbent for julefrokost om aftenen
fredag 2. december og lørdag 3. december
med musik og dans.

Den musikalske underholdning er som flere gange før
i de bedste hænder
hos Tage Olsen.

Pris 295,- kr pr person, *eller* all incl 545,- pr person.

Søndag 4. December har vi julefrokost fra kl 12.00

Pris 175,- kr

(Søndag uden musik og dans)

Julefrokost ud af huset

fra midt i november til slut december.

(Minimum 20 kuverter)

Vælg 2, 3 eller 4 retter fra hver gruppe

2 retter fra hver koster 195,- kr

3 retter fra hver koster 235,- kr

4 retter fra hver koster 275,- kr

Rugbrød/franskbrød/kiks samt smør/fedt 15,- kr

SILD

Marineret sild med rødløg og kapers

Karrysild med ½ æg og æblestykker

Creme Fraiche sild med finthakket purløg

Christiansøpigens sild med hakkede løg og dild

Sennepsstegt sild i sursød lage

FISK

Gravad laks med mild sennepscreme

Skaldyrssalat med krebsehaler, rejer og pasta

Ferskrøget laks med stuvet spinat

Salat a la nicoise med ørred og hellefisk

Fisketerrine af laks og rødtunge med kaviarcreme

Fiskefilet med remoulade og citron

GRØNT - OG KOLDT

Grønkalssalat med granatæble- og pinjekerner

Spinat-ricotta tærte med rørt hytteost

Lammerullepølse med sky og pickles

Gulerod & Rødbede med sesam-nøddedressing

Hønsesalat med bacon og svampe

Kalvesylte med rødbeder og vores egen sennep

Røget dyrekølle med appelsin-rødkålsalat

VARMT

Tarteletter med høns i asparges
Kokoskylling på sauté af rodfrugter
Ribbenssteg med rødkål og asier
Juleskinke med grønlankål og brunede kartofler
Mørbradbøf med champignons a la crème
Confit af andelår med kompot af
sveske, æble og abrikos
Æbleflæsk stegt med Belle de Boskoop

TIL SLUT

2 gode danske oste med blommehutney
Ris à la mande med kirsebærsaucе

**Har De andre ønsker
så finder vi også ud af det**