

**Varmeseddel Julefrokost med et Twist 2021**

**Tænd ovnen på 180 grader**

**\*alle retter skal være gennemvarme (75 grader) – varmetider er vejledende\***

**Buffet**

- Hjemmelavet rejesalat med håndpillede rejer, på bund af sprød salat og rød grape

- Røget laks på bund af perlebyg, toppet med syltet fennikel hertil dilddressing

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

- Svinemørbradbøf lagt på bund af porresauce

\* varmes i fad i ovn i ca 20-25 min

- Hjemmelavet ande- og kyllingemousse m. syltede rødløg og cornichoner

- Julefrikadeller med allehånde, hertil rustik rødkål med et twist af appelsin

\* frikadeller varmes i ovn i ca 15-20 min

\* rødkål varmes i ovn i ca 15-20 min

- Luksus tartelet m. høns i asparges m. urtetopping

\* høns i asparges hældes over i en gryde og opvarmes under

omrøring – alternativt kan det opvarmes i fadet i ovn i ca 20-25 min

\* Tarteletter varmes i ovn i ca 3 min

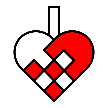
- Rodfrugtsalat med bagte æbler og rucola hertil tahindressing​

- Den populære "mandesalat" m. rødbede, hvidkål, peberrod og wasabi

**Dessert**​

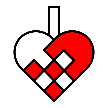
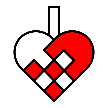
**-**Klassisk hjemmelavet risalamande med kirsebærsauce -*portionsanrettet, lige til at sætte på bordet*\*

- Hjemmelavet honningsnitte

​- ​Brie og god skæreost, hertil druer

Bon Appetit & Glædelig jul





**Varmeseddel Julefrokost med et Twist 2021**

**Tænd ovnen på 180 grader**

**\*alle retter skal være gennemvarme (75 grader) – varmetider er vejledende\***

**Vegetarisk tilvalg:**

*Hvis I bestiller en vegetarisk menu, er det dette, I får som erstatning til kødretterne*

- Æg med chilimayo

- Cremet bønnespread m. marsala og syltede jordskokker

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

- Bulgurbøf med danske svampe

\* varmes i ovn i ca 10-15 min

- Hjemmelavet grøntsagstærte m. ostetopping

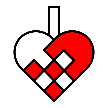
\* varmes i ovn i ca 10-15 min

- Luksus bønneret med sorte bønner, søde kartofler med et strejf af julekrydderier, toppet med mandler og abrikos

\* varmes i ovn i ca 20-25 min

- Små ovnbagte kartofler

\* varmes i ovn i ca 20 min



Bon Appetit & Glædelig jul