

# HOLD ÅRETS JULEFROKOST LIGE VED SØERNE

med egne selskabslokaler

## JULEBUFFET

### *Det kolde*

To slags sild med karrysalat og æble  
Æg og rejer med mayonnaise og dild  
Røget laks serveres med rævesauce  
og crudité af fennikel

Hjemmelavet hønsesalat med svampe  
Lyst og mørkt brød samt rugbrød

### *Det varme*

Langtidsstegt gris med sprød svær  
Hjemmelavet rødkål og karamelliseret  
kartofler og skysauce

Hjemmelavede julefrikadeller med syltede agurker  
Rosastegt andebryst, rødkålssalat med tyttebær,  
bagte mandler, honning og balsamico

### *Det søde*

To slags ost med med druer og kiks  
Risalamande med kirsebærsauce

### *Tilkeb*

Petit four - kranscake macarons  
mini brownie (kage bord) 79,-

Menu inkl. 4 timers  
Velkomstbønder, øl, vine, vand og kaffe/the

1.195,- pr. kuvert

## JULEMENU

### 3- OG 5-RETTES

### *Starter*

Cremeret hummersuppe. Serveret med stegt  
kammusling, jomfruhummerhaler og urteolie

### *For-1 mellemret*

Rødbede gravad laks med peberrods mayonnaise,  
crouton, bagt rødbede samt urteolie

### *Hovedret*

Rosastegt andebryst. Serveres med karamelliseret  
rødkål, friteret grønkål, kartoffel og klassisk  
skysauce smagt til med tyttebær

### *Eller*

Gammeldags flæsketeg med sukker glaserede  
kartofler, karmeliseret rødkål smagt til med  
balsamico, agurkesalat.

### *Ost*

Camembert frit med solbær og ristet rugbrød

### *Dessert*

Chokolademousse med kirsebær og knas

Menu inkl. 4 timers  
Velkomstbønder, øl, vine, vand og kaffe/the

3-RETTES MENU  
795,- pr. kuvert

5-RETTES MENU  
995,- pr. kuvert

### *Tilkeb*

- Øl, vin og vand 3 timer ekstra 250,- pr. person
- 3 timers long drinks + cocktails 295,- pr. person
- Avec 70,- pr. person

# 22

Kitchen & bar

Sortedam Dosserring 21 • 2200 Kbh N • event@spisestederne.dk • www.22cph.dk