

HOLD ÅRETS JULEFROKOST LIGE VED SØERNE

med egne selskabslokaler

JULEBUFFET

DET KOLDE

2 slags sild med karrysalat og æble
Æg og rejer med hummermayo og dild
Røget laks serveres med rævesauce og
crudités af fennikel

Hjemmelavet hønsesalat med svampe
Julesylte, sennepsdressing og rødbeder
Lyst og mørkt brød samt rugbrød

DET VARME

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

Confit af and med æbler og svesker
Hjemmelavede julefrikadeller med syltede
agurker, rosastegt andebryst, rødkålssalat med
tyttebær, bagte mandler, honning og balsamico

DET SØDE

2 slags ost med med druer og kiks
Risalamande med kirsebærsauce

Menu inkl. 3 timers ad libitum husets øl,
vin og vand + velkomstbøbler

1.195,- pr. kuvert

TILKØB +

2,5 time øl, vin og vand ekstra for +285,- pr. pers.

Cocktails + sjusser i 2,5 timer +325,- pr. pers.

Kaffe/Avec +75,- pr. pers.

JULEMENU

Vælg mellem 3- eller 5-retters menu

STARTER

Cremet hummersuppe. Serveret med stegt
kammusling, jomfruhummerhaler og urteolie

FORRET

Grillet brød med røget laks, gedeost,
syltede valnødder og frisé

HOVEDRET

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

OST

Camembert frit med solbær og ristet rugbrød

DESSERT

Chokolademousse med kirsebær og knas

3-RETTERS MENU

inkl. 3 timers ad libitum

Husets øl, vin og vand + velkomstbøbler

825,- pr. kuvert

5-RETTERS MENU

inkl. 3 timers ad libitum husets øl,
vin og vand + velkomstbøbler

1050,- pr. kuvert

22

Kitchen & bar

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