

## Lille julefrokost

### Fynske sild

med æbler af Ingrid Marie, brændevin og tranebær  
hertil æblesalat

### Røget laks

med marineret salat af fennikel, appelsin og rosa peber

### Juleskinke

med grillet vintergrønt

### Mørbradbøf

med champignon a la crème

Pris pr. person  
kr. 189,00

**Buffet ved min. 10 personer**

## Stor julefrokost

### Fynske sild

med æbler af Ingrid Marie, brændevin og tranebær  
hertil æblesalat

### Karrysild

med timian

### ½ Æg og tomat

### Frisk ananas med hønsesalat

pyntet med ristet bacon og ærteskud

### Tarteletter

med høns i asparges

### Mørbradbøf

med champignon a la crème

### Ris a la mande

med kirsebærsauce

Pris pr. person  
kr. 245,00

**Buffet ved min. 10 personer**

## Juletapas

### Christiansø sild

med rødløg og marokansk salat

### Cocottens hjemmerøget laks

med syltede rødløg og mayo

### Skiver af krydret oksefilet

med ovnbagte rodfrugter

### Let røget unghane

med blommechutney

### Kraftig blød chokoladecake

med creme og vinterbær

Hertil brød og smør

*Juletapas kan anrettes på lang  
tallerken, i boks eller som buffet.*

Pris pr. person  
kr. 210,00

## Tilkøb pr. pers.

### Ost

med syltede nødder og knækbrød

kr. 35,00

### Risalamande

med kirsebærsauce

kr. 35,00

### Grønlangkål

Med brunede kartofler, hertil pølse  
og hamburgerryg samt sennep

kr. 89,00