

JULEFROKOST TALLERKENANRETTE MENU 2024



ESBJERG
KONFERENCE
& EVENT





Menu

FORRET

Tallerkenanrettet

Varmrøget laks, julesalat og bagte hasselnødder.
Hjemmerørt mayo, dildolie og citrus perler. Toppet med
frisk dild. Serveres med kuvert brød og brunet smør.

Eller

Vol-au-vent "tartelet" med kylling fra Gråsten i cremet
nedkogt kyllingefond. Sauteret svampe, grønkål og
rødløg. Toppet med Sango radisespirer og tomatstøv.

Eller

Panko paneret rødspættefilet serveret på smørristet
rugbrød. Garneret med håndpillede rejer. Grøn
remoulade og cherrytomat toppet med karse.



Menu

HOVEDRET

Tallerkenanrettet

Confiteret andebryst med panko paneret andelår rillette. Hertil glace á l' orange, cremet selleri puré og glaseret gulerødder. Pommes Anna med et hint af trøffel. Toppet med grønkålschips.

Eller

Langtidsstegt svinebryst med puffedesvær. Hertil balsamico sauce med grov dijon og noter af anis. Puré af brændte gulerødder. Luftig kartoffel soufflé med strejf af pastinak. Toppet med crudité af rødkål og orange med bagte valnødder.

Eller

Helstegt oksefilet med timian og knuste enebær. Kartoffel fondant confiteret i andefedt. Glace mystery med noter af jul. Bagte jordskokker med sesam olie. Grønkålssalat m. ingefær, pære og cashew nødder.



Menu

DESSERT

Tallerkenanrettet

*En dessert, der fører dig rundt i de klassiske
julesmage*

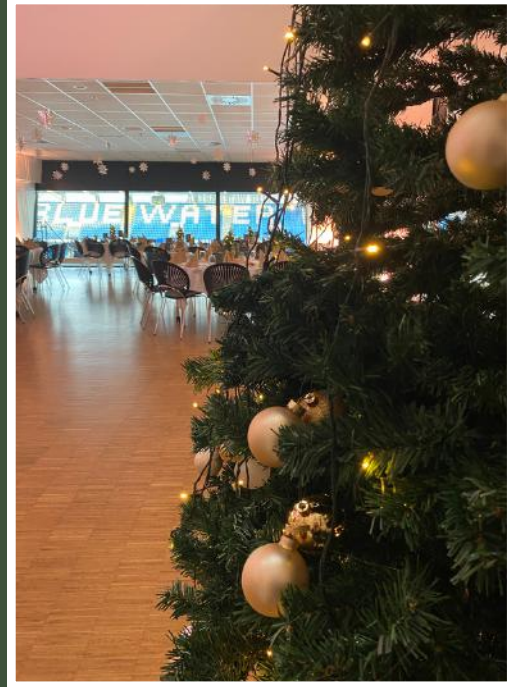
Julecheesecake med pebernødder og gelé af
kirsebær, brownies med mørk chokoladetrøffel.

Undervejs mødes smagen af sukkerstokke,
vaniljekranse og kanel.



ESBJERG
KONFERENCE
& EVENT
Vi kan, hvad du vil







Esbjerg Konference & Event



[esbjergkonferenceogevent](#)



Esbjerg Konference & Event



www.eke.dk