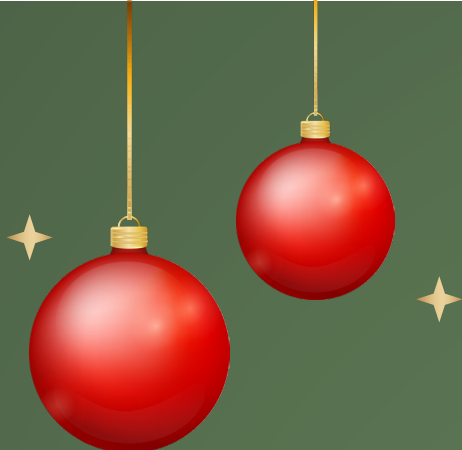




Julefrokost Buffet 2025





Førret

Marinerede hvide sild med løg, kapers og dild

Hjemmelavede tomatsild med nelliker, sennep, løg og dild

Hjemmelavet karrysalat med agurk, kapers og sprøde æbletern

Smilende æg med store skipperrejer, tomat og hjemmerørt citronmayo

Frisk paneret fiskefilet med hjemmerørt grov remoulade og citron

Tarteletter med cremet høns i asparges, persille og tomat

Julesylte med hjemmesyltede rødbeder og grovkornet sennep

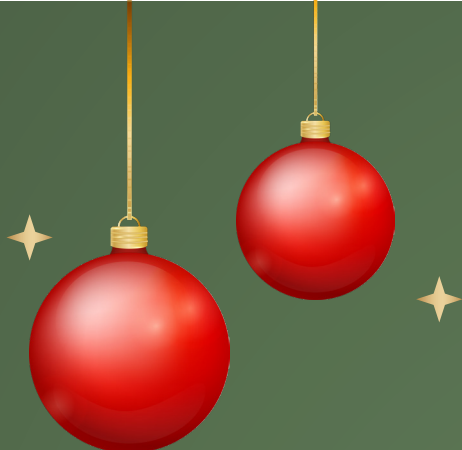
Lun leverpostej fra Slagter Christiansen med ristede svampe og baconcrumble

Friskbagt rugbrød og franskbrød samt økologisk smør

Leveres af:



GULDAGER FORSAMLINGSHUS
- her er du gæst til din fest



Hovedret

Krydret julemedister

Hjemmelavede mormorfrikadeller

Ribbensteg med sprøde svær

Velsmagende stykker af mør and

Hjemmekogt rødkål

Små, hvide kartofler

Sukkerglaserede brune kartofler

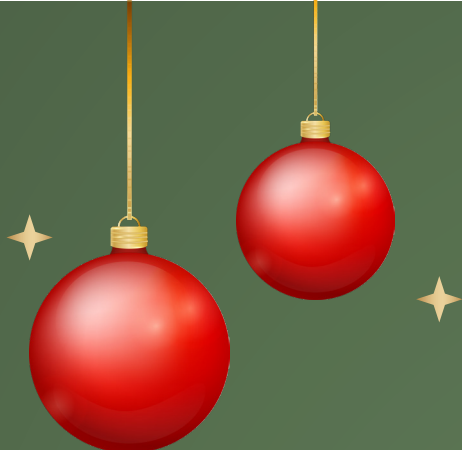
Julesalat med grønkål, gulerod, syltet mandarin, sprød æble, dressing.
Toppet med karse og saltede peanuts

Friskbagt rugbrød og franskbrød samt økologisk smør

Leveres af:



GULDAGER FORSAMLINGSHUS
- her er du gæst til din fest



Dessert

Marengsrede med hindbærkompot og
hvid chokoladecreme med pistacie

Krydderkagemuffins med vaniljecreme & nellike tuilles

Klementin pannacotta med crumble

Brownies med After Eight trøffel

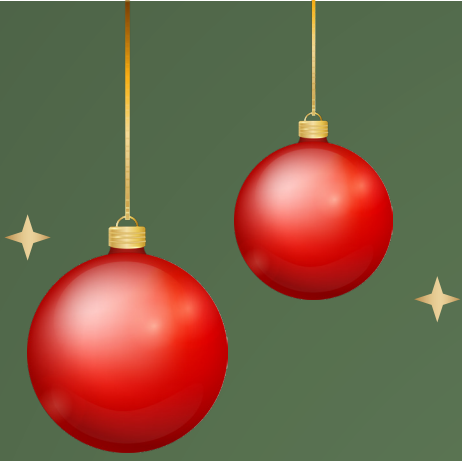
Risalamande med æblekompot og kanel

Juletrifli med amarena-kirsebær og
makron/pebernødde crumble

Leveres af:



ESBJERG
KONFERENCE
& EVENT



Natmad

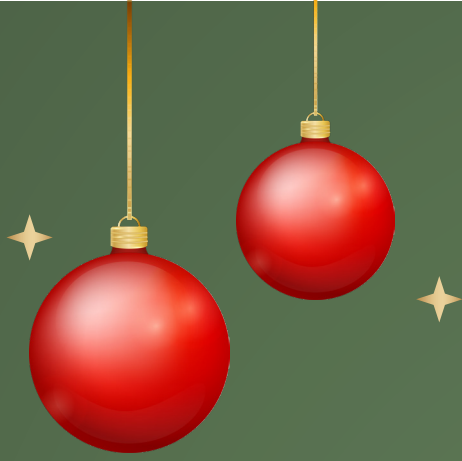
Møllehjul med pålæg fra Slagter Christiansen Fanø

Leverpostej, hamburgerryg, rullepølse
og spegepølse med tilbehør

Leveres af:



ESBJERG
KONFERENCE
& EVENT



Vi ses til årets fest!

Tilmelding via **eke.dk** eller på **eke@eke.dk**

Følg med og se hvad vi kan
Esbjerg Konference & Event

