

Den Store
* Julefrokost *

menu



ESBJERG
KONFERENCE
& EVENT



Forret

Marinerede hvide sild med løgringe, kapers og dild

Hjemmelavet karrysalat med drueagurk, kapers og sprøde æbletern

Smilende æg med store håndpillede rejer, tomat og hjemmerørt citronmayo

Juleleverpostej fra slagter Theilgaard med bacon crush og svampe

Friskbagt rugbrød og smør

Menuen leveres i samarbejde med
Guldager Forsamlingshus



ESBJERG
KONFERENCE
& EVENT



Hovedret

Frisk paneret fiskefilet med hjemmerørt grov remoulade og citron

Tarteletter med cremet høns i asparges, persille og tomat

Krydret slagter julemedister

Hjemmelavede mormor frikadeller

Ribbensteg med sprøde svær

Slagter Theilgaards hjemmelavet hamburgerryg

Lækker grønlangkål med kannelsukker

Hjemmekogt rødkål

Kraftig flækestegssauce

Små hvide kartofler og sukkerglaserede brunede kartofler

Julesalat med grønkål, æble, marinerede gulerod, syltet mandarin, ingefær/honning dressing, toppet med solsikke karse og peanuts

Friskbagt rugbrød og franskbrød samt smør

Menuen leveres i samarbejde med
Guldager Forsamlingshus



ESBJERG
KONFERENCE
& EVENT

Dessert

Risalamande med ægte vanilje, masser af mandler
og hjemmelavet kirsebærsauce

Chokolademousse toppet med syltet
minipære og hasselnøddecrunch

Kanelmuffins toppet med mascarponecreme med Tahiti
vanilje, hakkede pistacienødder og frysetørrede hindbær

*Menuen leveres i samarbejde med
Guldager Forsamlingshus*



ESBJERG
KONFERENCE
& EVENT

