

# JULEBUFFET

Marinerede sild med hjemmelavet karrysalat, løgsalat og kapers  
(Serveres på bordene)

Rejer med hjemmerørt mayonnaise og knust æg

Gravad laks med rævesauce, frisé og dild

Lune fiskefileter med grov remoulade

Røget okseinderlår fra Mors, dijoncreme og lokale urter

Grisenakke med sprøde svær og kålsalat

Lun leverpostej med bacon, champignon og rødbeder

Julemedister fra Vinderup med stuvet grønkål og grov sennep

Sprøde salater, kapersvinaigrette og saltede kerner

3 danske oste med tilbehør

Ris a la mande med kirsebærsauce

Juleknas

Hjemmebagt brød, kiks og økologisk smør

Tilkøb: Oksecuvette med kryddersmør, tillæg kr. 45 pr. person

**Pris kr. 395**

Min. 15 personer

Inkl. fri øl, juleøl, vin og sodavand fra kl. 18.30-01.00

**Pris kr. 895**



30-60% økologi