

Ultraditionel JULEMENU

Serveret ved bordet på fad som social dining eller fra buffet.

- Lakserøget laks med flødeæggestand med spinat
- Pankopaneret hvid fisk
- Røget andebryst med syltede svampe og svampe mayo
- Brød og smør

2 flight

- Skagensrøre af håndpillede rejer, urter og rogn i mayonnaise, anrettet med sprød vaffel
- Økologisk spegeskinke med honning og rosmarin, små salater, karamelliseret jordskokkecreme og sprøde jordskokkechips

Varmt

- Kalveculotte med Kartoffeltårn med urterasp og flødebaseret sauce Robert med skalotteløg, cornichon, dijon og persille
- Spidskålssalat med honning bagte rødbeder, tranebær, wanødder, rucola
- Croquette af vildsvin med bagte rodfrugter, løgbarbecue samt råsyltede tyttebær

Dessert

- Ris al mande med kirsebærsauce
- Chokoladekage med chokolademousse og brændt mandel

Kr. 285,-

Tilkøb

Ost gammelkna fra Arla unika og blå kornblomst fra Thise mejeri med vanillesyltede abrikoser og kiks kr 20,-
Minimum 10 personer

Prisen er baseret på afhentning på Giver gamle skole
såfremt andet ikke er aftalt

Traditionel JULEMENU

Ved bordene serveres:

- Hvid sild med hjemmelavet karrysalat, kapers og løg
- Pankopaneret loin af hvid fisk med hjemmerørt remoulade og citron
- Himmerlandskokkens rimmet laks med laks med citrusmarineret fennikel og grøn urtemayo
- Brød og smør

Hovedretter

- Tarteletter med lokal kylling i aspargesauce

Det varme

- Lun leverpostej
- Medister og hjemmelavet rødkål (minus grønlangkål)
- Skinkestege med sprød svær, klassisk sovs og brunede kartofler
- Brød og smør

Dessert

- Klassisk ris al mande

Kr. 245,-

Tilkøb

Tilkøb grønlangkål pr person kr 20,-

Ost gammelknas fra Arla unika og blå kornblomst fra Thise mejeri med vanillesyltede abrikoser og kiks kr 20,-

Minimum 10 personer

Prisen er baseret på afhentning på Giver gamle skole
såfremt andet ikke er aftalt