



ESBJERG
KONFERENC
& EVENT

Menuen

Marineret sild med løgringe, kapers og dild

Hjemmelavet karrysalat med syltede agurker, kapers og sprøde æbletern

Stegte sild med syltede rødøg og dild

Smilende æg med skipper rejer og hjemmerørt mayonnaise

Frisk paneret fiskefilet med grov remoulade og citron

Tarteletter med cremet høns i asparges, persille og tomat

Sylte fra slagter Theilgaard med hjemmesyltede rødbeder og sennep

Friskbagt rugbrød, franskbrød og italienske landstykker

Hjemmelavet Mormor frikadeller

Slagter Theilgaards julemedister

Sønderjysk hvidkål med muskatnød

Ribbensteg med sprøde svær

Hjemmekogt rødkål

Kraftig flæskestegs sauce

Hvide kartofler

Sprængt kalkun med nelliker og spidskommen

Grønkålssalat med ingefær, mandarin, pærer og peanuts

Rødkålssalat med appelsin, æbler, tørrede abrikoser og frisk hakket persille

Hjemmelavet Ris a la mande med lun kirsebærsaunce

Økologisk Brie og vadehavs ost fra Jernved Mejeri

Hertil syltede solbær og hjemmelavet knækbrød

Leveres af



GULDAGER FORSAMLINGSBUS

- her er du gæst til din fest