

# JULEFROKOST BUFFET

## *Det kolde & lune på buffet*

Marineret sild med løgringe, kapers og dild  
Hjemmelavet karrysalat med syltede agurker, kapers og sprøde æbletern  
Stegte sild med syltede rødløg 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

## *Det varme på buffet*

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  
Grønkålssalt med ingefær, mandarin, pærer og peanuts  
Rødkålssalat med appelsin, æbler, tørrede abrikoser og friskhakket persille

## *Det søde på buffet*

Hjemmelavet Risalamande med lun kirsebærsauce  
2 slags ost fra Enghavegård  
Hertil syltede solbær og hjemmelavet knækbrød