



Menu

JULEBUFFET



Marineret hvide sild med løgringe, kapers og dild

Hjemmelavet karrysalat med syltede agurker, kapers og sprøde æbletern

Julesild med appelsin og kanel toppet med syltede rødløg og dild

Smilende æg med store skipper rejer og hjemmerørt mayonnaise

Varmrøget laks med peberrodssalat med tyttebær og sprøde æbler

Frisk paneret fiskefilet med hjemmerørt grov remoulade og citron

Tarteletter med cremet høns i asparges, persille og tomat

Farmors anderilette/sylte med grov dijon, hjemmesyltede rødbeder og cornichons

Hjemmelavet mormor frikadeller

Slagter Theilgaards julemedister

Sønderjysk hvidkål med muskatnød

Ribbensteg med sprøde svær

Hjemmekogt rødkål

Kraftig flæskestegssauce

Små kartofler med skræl stegt i andefedt

Stegt kyllingebryst med stegt peberfrugt, løg og røget paprika

Vinterslaw med rødkål, grønkål og gulerod, granatæblekerner, appelsin og frisk hakket persille toppet med bagte valnødder

Friskbagt rugbrød og franskbrød

Økologisk smør fra naturmælk



GULDAGER FORSAMLINGSHUS
- her er du gæst til din fest



ESBJERG
KONFERENCE
& EVENT
Vi kan, hvad du vil





Menu

DESSERT

Brie m. honningristet nøddecrumble, abrikos og knækbrød

Mini æbletærte m. flamberet italiensk kanelmarengs

Julemuffins m. abrikos og vaniljecreme

Cheesecake m. pebernødder og kirsebærgelé

Brownies m. chokoladetrøffel og knust sukkerstokke

Ris a' la' mande m. appelsingelé

Karamelmousse m. julecookies crunch og chokoladetrøffel



ESBJERG
KONFERENCE
& EVENT
Vi kan, hvad du vil

