

JULEBUFFET

01

Sild m. karrysalat
Fiskefilet m. remoulade
Leverpostej m. bacon og champignon
Frikadeller m. kartoffelsalat
Mørbrad a la creme
Ris a la mande eller ost m. frugt

Pr. couvert 129,-

JULEBUFFET

02

Marineret sild m. karrysalat
Æbleflæsk
Oksehøjreb m. pesto og tomat
Æg, rejer og dressing
Ribbensteg m. rødkål
Mørbrad a la creme
Kold oksehøjreb m. peberrod
Sylte m. sennep og rødbeder
Ris a la mande eller valnøddekage
m. frugt

Pr. couvert 149,-

JULEBUFFET

03

Kold ovnbagt laks m. rejer og
grønne asparges
Kryddersild m. løg og karrysalat
Fiskefilet m. rejer og remoulade
Tarteletter m. høns i asparges
Kold oksehøjreb m. pesto
Ribbensteg m. rødkål
Ris a la mande eller hjemmelavet
æblekage m. farin og kanel

Pr. couvert 165,-

JULEBUFFET

04

Marineret sild m. karrysalat

Gravad laks m. dild dressing

Fiskefilet m. remoulade

Medister m. rødkål

Hamburgerryg m. stuede
grønlangkål og brunede kartofler

And m. rødkål

Ris a la mande m. kirsebærsauce eller
brieost m. frugt

Pr. couvert 170,-

NYTÅRSMENU

Forret

Champagne-ovndampet laks
Tigerrejer og røget hellefisk med
mangokompot, grønne asparges, rødløg
og squash
Mango/lime creme
Rødløgsbrød

Hovedret

Chili/ølmarineret oksemørbrad med
tequila/barbecue flødesauce
Ristede grøntsager
Bagt kartoffel med knust kartoffel
og persille
Gulerodsgratin

Dessert

Små skåle med rabarbertrifli
Chokoladekage med frugt og is

Pr. couvert 265,-

• • • • •

Levering i området 100,-

OBS.

Ingen levering d. 31/12, bestilt mad skal
afhentes mellem klokken 09.00 - 11.00.

Madexperten JULEFROKOST

• • • • •

Ved Erik Nergård
Storgade 26
6880 Tarm
Tlf. 61 99 25 58
www.madexperten.dk

