

JULEBUFFET

01

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

Pr. couvert 135,-

JULEBUFFET

02

Marineret sild m. karrysalat
Æbleflask
Oksehøjreb m. pesto og tomat
Æg, rejer og dressing
Ribbensteg m. rødkål
Mørbrad a la creme
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 180,-

NYTÅRSMENU

Forret

Champagne-dampet laks
med tigerrejer og røget hellefisk
Grønne asparges, rødløg og limecreme
Madbrød

Hovedret

Marineret oksemørbrad (*sous vide*) med
bagt kartoffel og kryddersmør
Ristede grøntsager
Cognacflødesauce med lime
Squash gratin med bacon

Dessert

Chokoladekage med frugt
Små glas med hindbærtrifli
Hjemmelavet is

Pr. couvert 270,-

• • • • •

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

