



LINA DAMGAARD

MAD & VIN

Julefrokost
Afhentning & levering



Juletapas

10 slags

Kartoffelvaffel med røget laks, rygeostecreme med radiser og purløg,
dertil syltede lilla blomkål og sort sesam

Varmrøget laks med urtemayo, syltede fennikel og blodappelsin

Håndpillede rejer og krebshealer med hummermayo, citronperler og misospire

Prosciutto Cotto med urter, basilikumscreme, ristede kejserhatte, syltede løg og gule drops

Rosastegt andebryst med balsamico glace, frisk mango, vaniljesyltede stikkelsbær
og friske hindbær

Rosastegt Teres Major med bearnaisemayo, ristede østershatte, rysteribs og friteret løg

Kyllingesalat med karrycreme, frisk ananas, soltørret tomat og grønne asparges

Ølbraiseret svinekæber med kraftig glace, bløde løg og frisk timian
(skal varmes 10 min ved 180 grader)

Thise juleost med mirabellakompot, friske figer, clementin og saltede mandler
(i de perioder vi ikke kan få thise juleosten køre vi med vesterhavs osten)

Chokolademoussesnitte bestående af mørke chokoladebunde med både lys og mørk mousse,
blød glasur og pyntet med friske bær

Pr. stk. pr. person

Pris 300 kr.



Den kolde

Alt serveres i små glas med låg.
Tag låget af og spis

Rimmet laks med purløgscreme, syltede fennikel, røde drops
dertil citron perler og radise spire

Paneret isingfilet med hjemmerørt hummermayo dertil lime,
soltørret tomat, frisk dild og urter

Rosastegt anderbryst på rødkålssalet med passionsdressing,
dertil waldnødder og bær

Hønsesalat med flæsk dertil grønne asparges, ananas og syltede
rødløg

Rosastegt teres major med bearnaisemayo, friteret løg, sukkeribs
og ristede østershatte

Mazarinkage med vaniljecreme friske jordbær, mørk chokolade
og pistaicenødder

Blød brød og smør

Pr. stk. pr. person

Pris 300 kr.



Luksus jul

3 retter

Varmrøget laks med estragon mayo på sprød bund af grønt,
citron perler & fennikeltop



Røget gåsebryst med et strejf af balsamico glace, frisk mango i
strimler, hjemmesyltede rødløg & vaniljesyltede grønne tomater



Smørstegt torsk med citroncreme, ristede bøgehatte
& langtidsbagte cherrytomater
Dertil lækkert brød & smør



Teres Major stegt i juleøl dertil en kraftig skysovs,
rødkålssalat med appelsin, valnødder & figner



Rosastegt andebryst med bagte rødbeder & frisk timian



Sprød fennikelsalat med passionsdressing,
grønne pære & druer



Rosastegt andebryst med bagte rødbeder & frisk timian



Chokokage med vaniljeis
& kandiseret valnødder

min. 10 kuverter
Pr. stk. pr. person

Pris 340 kr.



Den traditionelle

Gammeldags modnede sild med løg, kapers
& karrysalat med æbler



Økologiske æg med dild mayo,
hjertesalat & rejer



Rødspættefilet med hjemmelavet
urte remoulade & citron



Andelår med rødkålssalat, appelsin,
valnødder & figer



Stegt svinekæber med grønsager
og bløde løg dertil petit kartofler



Brie med kandiseret nødder & druer



Ris Ala Mande med kirsebærsovs



Lækkert brød og smør



Ingen min. kuverter

Pr. person

Pris 250 kr.

Den lille



Gammeldags modnede sild med løg, kapers
& karrysalat med sprøde æbler



Rødspættefilet med hjemmelavet
urteremoulade & citron



Tarteletter med høns i asparges



Pandestegte frikadeller med rødkål



Varm leverpostej med champignon & bacon,
dertil rødbeder



Hamburgerryg med grønlangkål
& brunede kartofler



Ris Ala Mande med kirsebærsovs



Lækkert brød og smør

Ingen min. kuverter

Pr. person

Pris 230 kr.