

JULEFROKOSTEN 2017

Julearrangement (7 timers varighed)

- Velkomstdrink
- Julebuffet
- Månedens vine, øl & vand ad libitum under middagen
- Kaffe/te inkl. én avec pr. person
- Opdækning med blomster, hvide duge, servietter og lys

Julebuffet

- Koldrøget laks med rygeostcreme, dild og citronpure.
- Stegte sild i lage med syltede rødløg og fennikelcrudité.
- Karrysild med æg.
- Marineret sild med rødløg og kapers.
- Rejesalat rørt med tomatmayonaise og urter.
- Fiskefilet med remoulade og citron.
- Lun leverpostej med hjemmesyltede rødbeder og bacon.
- Æbleflæsk med æbler og løg.
- Kamsteg med rødkål og agurkesalat.
- Stegt and og confiterede andelår med æbler og svesker.
- Hvide og brunede kartofler.
- Julemedister med syltet kål og sennep.
- Culottesteg af okse med pebersauce og grillede løg.
- Ris a la mande med kirsebærsauce smagt til med portvin.
- Kransekage med chokolader, flæsk, slik og petit four.
- Tørrede figner, nødder og dadler.

Julearrangement kr. 1.200/pers.

(inkl. månedens vine, øl, vand ad libitum under hele arrangementet – 7 timer)

Julearrangement kr. 850/pers.

(inkl. månedens vine, øl, vand ad libitum under middagen)

Der er naturligvis mulighed for tilkøb af diverse spiritus samt snaps ved alle vores arrangementer.

Julebuffet kr. 445/pers. (Min. 25 kuverter)

Vi glæder os til at hjælpe dig med jeres julefrokost.

Kontakt os enten på:

Booking@ida.dk eller **tlf.: 33184664**

