
SMØR & BRØD

Julefrokost 2020

Julefrokosten er en tradition og en dag/aften, hvor vi samles som kollegaer, som venner og som familie. Og det skal det også være i år.

Det skal måske bare være på en ny måde, hvor vi har taget CORONA med i planlægningen.

Så derfor vi har vi lavet en spændende jule inspireret tapas box med 15 forskellige lækkerier:

- Hvide sild med kapers og karry salat.
- Appelsin kryddersild m/ pisket cremefraiche og rødløg.
- gravad laks og ræve sauce.
- Varmrøget laks og avokado creme.
- thai fiske delle m/ hot'n sweet sauce og råslyttet grønt.
- æg og rejer m/ dild Mayo og caviar.
- Glaseret jule skinke og grønkål.
- Frikadelle og rødkål.
- Nudel salat med and og æble.
- Rilette af gris og hjemmelavet Flæskesvær.
- Leverpostej m/ bacon .
- Hønsesalat m/ æble og timian.
- Brie og æble chutney.
- Blå skimmel og blomme.
- Chokolade rom-kugle.
- Ris ala mande m/ ristet mandler og amareno kirsebær.

Til de som fortsat ønsker buffet sørger vi for at der 3 sæt handsker til hver gæst, sådan at der kan skiftes hver gang man går til buffeten.

Buffet:

- Hvide sild med kapers og karry salat.
- Appelsin kryddersild m/ pisket cremefraiche og rødløg.
- Varmrøget laks og avokado creme.

- Fiskefilet, remoulade og citron.
- Æg og rejer m/ dild Mayo.
- Glaseret jule skinke, lun kartoffel Dijon salat og grønkåls slat.
- Frikadelle og surt.
- Ribbensteg og råsyltet kål.
- 2 slags ost og kiks.
- Ris a la mande m. Ristede mandler og kirsebær sauce.