

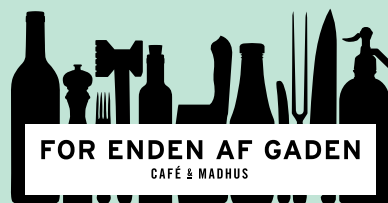


Hold årets julefrokost med vennerne, familien, kollegaerne eller firmaet, i hyggelige rammer hos os. Enten som et lukket privat arrangement, hvor I får en hel etage til jeres fest, eller del juleglæden med andre feststemte mennesker i hele huset.

Vi kan tage imod selskaber på helt op til 45 personer, og vi leverer selvfølgelig også alle vores julemenuer ud af huset.

Her er tre idéer til en julefrokost for de romantiske, familien, vennerne, kollegaerne eller firmaet.

Vi kan tilpasse julefrokosten efter jeres ønsker og behov, så lad os endelig høre fra jer.



Sankt Mathias Gade 9 · 8800 Viborg
Reservation på tlf. 86 600 500 eller

www.forendenafgaden.dk

Julen som min farmor nød den

„DET DER STÅR, ER DET I FÅR“

Hvide marinerede sild
med egen karrysalat

Sprødstegt rødspættefilet

med friskpillede rejer, citron og egen grov remo

Min farmors leverpostej
med bacon og hjemmesyltede rødbeder

Tartelet
med høns i asparges

Vores egen nordiske julemedister
med brunede kartofler og grønlangkål

Ris a la mande
med knuste og brændte mandler og appelsin kirsebær sauce

Pris pr. cov ved minimum 10 cov. **229,-**

JUL MED gamle dyder

Vores egne stegte sennepsild
i krydret lage

Fede hvide julesild
med egen karrysalat

Vores hjemmerøget laks
med flødestuvet spinat

Vores egen leverpostej
med bacon og hjemmesyltede rødbeder

Vores egen nordiske julemedister
med brunede kartofler og grønlangkål

Confiterede andelår
på grov rødkål i stegesko

Ris a la mande
med knuste og brændte mandler og appelsin kirsebær sauce

Eller

3 økologiske oste
med syltede nødder, kompot og sprødt

Pris pr. cov ved minimum 10 cov. **319,-**
Inkl. begge desserter **349,-**

Julepicnic på den fede måde, 3 til 6 retter med mulighed for tilhørende vinmenu

Nystegt sild på variation af vinterløg, syltede vagtølæg og purløgssne

–
Vores hjemmerøget laks med citroncreme, friskpillede rejer, nødder og rug

–
Terrine af andebryst og lår med svampecreme og timian – toppet med rødkålsmayo og chips

–
Pandestegt svinekotelet af sprængt svinekam med sprøde svær, søde svesker, glaseret Pommes Anna og sauce af æble og ribs

–
Vores favoritter af lokale økologiske oste med syltede sager

–
Iscreme kørt på ris a la mande og kirsebær, sat på mazarin, hvid chokolade og brændt crumble

3 retter 369,- med tilhørende 3 glas vin 489,-
4 retter 399,- med tilhørende 4 glas vin 559,-
5 retter 429,- med tilhørende 5 glas vin 629,-
6 retter 459,- med tilhørende 6 glas vin 699,-

inkl. kaffe til desserten