



Julen som min farmor nød den

Hold årets julefrokost med vennerne, familien, kollegaerne eller firmaet, i hyggelige rammer hos os.

Enten som et lukket selskab (vi har plads op til 45 personer) hvor i får en hel etage for jer selv, eller del juleglæden med andre feststemte mennesker i hele huset.

Vi leverer selvfølgelig også alle vore julemenuer ud af huset.

Her er sammensat fire ideer til din julefrokost, og de kan selvfølgelig tilpasses efter jeres ønsker og behov.



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

Følg os gerne på Facebook og Instagram

Hvide marinerede sild
med egen karrysalat

Stegt rødspættefilet ' med pillede rejer, citron og egen grov remoulade

Min farmors leverpostej med bacon og hjemmesyltede rødbeder

Sprød tartelet
med høns i asparges

Julemedister
med brunede kartofler og grønlangkål

Ris a la mande
med smuttede mandler og kirsebærsauce

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

Julepicnic på den fede måde

med 6 små tapas med mulighed for tilhørende lækker vinmenu.

Hjemmerøget laks
med friske urter og syrlig creme

Stegt kulmule i panko med sure løg og tomat aioli

Stegt rørt kylling
i karry mango med salater og croutons

Mini slider
med helstegt BBQ kalv, salsa og rucola

Ungkvæg
med basilikum, grillet oliven, salte nødder, fed olie og vesterhavsost

2 økologiske oste
med hyben og tapanade

6 tapas **209,-**
med 3 glas vin fra kælderens **349,-**

JUL MED gamle dyder, hygge til hele aftenen

Vores egen stegte sennepssild
i krydret lage

Fede hvide julesild
med grov karrysalat

Vores røget laks
med flødestuvet spinat

Vores egen leverpostej med bacon og rødbeder

Vores glaserede landskinke
med grønlangkål og brunede kartofler

Langtids stegte andelår på grov rødkål

Ris a la mande
med smuttede mandler og kirsebærsauce
eller

3 økologiske oste
med hyben og tapanade

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

Den der ikke smager af jul, vi kalder den utraditionel.

Jomfruhummer bisque med sprød hale, hvidløg persille frit

Stegt kulmule
med skæl af rugbrøds nachos på gulerods creme

Terrine af konfiterede moseænder
med svampecreme og søde æbler

Tomahawk af dansk modnet oksefilet
skåret og anrettet på jordskokker og Madagascar peber sauce

Trio af hvid chokolade bagt, sprødt og brændt toppet med vaniljeis kørt med syde salt og olivenolie

3 retter **369,-**
5 retter **499,-**